

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	8	2	2	2	2			
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文- 鄒語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	4	1	1	1	1			
	社會	歷史	1	1						
		地理	1		1					
		公民與社會	2			2				
	自然科學	物理	1	1						
		化學	1		1					
		生物	2			2				
	藝術	音樂	2	2						
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生命教育	2			1	1			
		法律與生活	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		52	14	14	11	7	3	3	部定必修一般科目總計52學分
	專業科目	服務導論	4	2	2					
		衛生與安全概論	4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論	4			2	2			
		小計	12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
	實習科目	基礎清潔實務	3	3						
基礎清潔實作		3		3						
職場清潔實作		6			3	3				
顧客服務實務		3					3			
顧客服務實作		3						3		
家務處理技能 領域		生活用品整理實 作	6	3	3					
		家電使用與維護 實作	3			3				
		家事處理實作	3				3			
餐飲製作技能 領域		食材處理實作	3		3					
		基礎速食實作	6			3	3			
		飲料調製實作	3						3	
小計		42	6	9	9	9	3	6	部定必修實習科目總計42學分	
專業及實習科目合計	54	8	11	13	13	3	6			
部定必修合計	106	22	25	24	20	6	9	部定必修總計106學分		

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 8學分 4.4%	生涯規劃	4					2	2		
		生活保健	4					2	2		
		<b>小計</b>	<b>8</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		
	實習科目 45學分 24.73%	職場清潔實習	4						2	2	
		食材處理實務	3	3							
		基礎清潔實習	4				4				
		中式麵食實作	8			4	4				進階課程
		餐飲製作實習	6					3	3		
		專題實作	4					2	2		進階課程
		餐飲服務實習	8					4	4		
		基礎烘焙實作	8	4	4						
	<b>小計</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>11</b>			
	特殊需求領域	生活管理	1	1							特殊需求領域科目為一般科目之類別
		<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>1</b>							
	<b>校訂必修學分數合計</b>		<b>54</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		
校訂選修	專業科目 4學分 2.2%	門市服務概論	4	2	2					同科單班 AD2選1	
		餐飲服務概論	4	2	2					同科單班 AD2選1	
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>4</b>								
	實習科目 19學分 10.44%	植物栽培實務	4					2	2		
		飲料調製實務	3					3			
		外場環境整理實習	6					3	3		
		內場環境整理實習	4					2	2		
		單車修護實務	6			3	3				同科單班 AB2選1
		汽車美容實務	6			3	3				同科單班 AB2選1
	<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>19</b>									
	特殊需求領域	社會技巧	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		學習策略	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		職業教育	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>1</b>								
	<b>校訂選修學分合計</b>		<b>28</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>多元選修開設11學分</b>	
<b>學生應修習學分總計</b>		<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>部定必修、校訂必修及選修課程學分總計</b>		
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4	0	0	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	52	27.66 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	9	4.79 %	特殊需求：1學分 0.53%	
		選修		1	0.53 %	特殊需求：1學分 0.53%	
	合計			62	32.98 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.38 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	22.34 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.72 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.13 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	45	23.94 %	
			選修		19	10.11 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計	
	合計		至少80學分	122	64.9 %		
	實習科目學分		至少45學分	106	56.39 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	160 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0 學分	系統統計		
應修習總學分			180-192	188 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						

