

服務群餐飲服務科課程結構表【114學年度入學】 1130924

科目 區別	第一學年		第二學年		第三學年		
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定 科目	一般 科目	語文 3	語文 3	語文 3	語文 2	語文 2	語文 2
		數學 2	數學 2	藝術 2	藝術 2	體育 2	體育 2
		社會 2	社會 2	體育 2	法律與生活 2		
		自然科學 2	自然科學 2	生涯規劃 1	生涯規劃 1		
	健康與護理 1	健康與護理 1		體育 2			
	體育 2	體育 2					
	全民國防教育 1	全民國防教育 1					
	<b>小計【13】</b>	<b>小計【13】</b>	<b>小計【8】</b>	<b>小計【9】</b>	<b>小計【4】</b>	<b>小計【4】</b>	
	專業 科目	服務導論 2	服務導論 2	衛生與安全概論 2	衛生與安全概論 2		
				事務機器與電腦應用概論 2	事務機器與電腦應用概論 2		
	<b>小計【2】</b>	<b>小計【2】</b>	<b>小計【4】</b>	<b>小計【4】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	
實習 科目	實習 科目	基礎清潔實務 3	基礎清潔實作 3	職場清潔實作 3	職場清潔實作 3	顧客服務實務 3	顧客服務實作 3
		<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>
	餐飲 製作 技能 領域	食材處理實作 3	基礎速食實作 3	飲料調製實作 <sup>A</sup> 3	飲料調製實作 <sup>A</sup> (3)		
		基礎速食實作 3					
	<b>小計【6】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	
家務 處理 技能 領域	生活用品整理實作 3	生活用品整理實作 3	家電使用與維護實作 3	家事處理實作 3			
	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	
	<b>累計【27】</b>	<b>累計【24】</b>	<b>累計【21】</b>	<b>累計【19】</b>	<b>累計【7】</b>	<b>累計【7】</b>	
團體 活動 時間	班級活動 1	班級活動 1	班級活動 1	班級活動 1	班級活動 1	班級活動 1	
	社團週會 2	社團週會 2	社團週會 2	社團週會 2	社團週會 2	社團週會 2	
校訂 必修 科目	一般 科目	閱思歷李 1	閱思歷李 1	社會技巧 1	社會技巧 1	職業教育 1	職業教育 2
		生活管理 1	生活管理 1				
	社會技巧 1	社會技巧 1					
	<b>小計【3】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【1】</b>	<b>小計【1】</b>	<b>小計【1】</b>	<b>小計【2】</b>	
	專業 科目						
	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	
實習 科目		食物調理實作 3	餐飲服務實務 <sup>A</sup> 2	餐飲服務實務 <sup>A</sup> (2)	專題實作 2	專題實作 2	
			西式點心實作 <sup>B</sup> (2)	西式點心實作 <sup>B</sup> (2)	職場清潔實習 4	職場清潔實習 4	
			烘焙麵包實作 <sup>B</sup> (3)	烘焙麵包實作 <sup>B</sup> (3)	店面整理實習 4	店面整理實習 4	
			門市服務實務 3		飲料調製實習 3	飲料調製實習 3	
					產品加工與配置實習 3	產品加工與配置實習 3	
	<b>小計【0】</b>	<b>小計【3】</b>	<b>小計【5】</b>	<b>小計【5】</b>	<b>小計【16】</b>	<b>小計【10】</b>	
	<b>累計【30】</b>	<b>累計【30】</b>	<b>累計【27】</b>	<b>累計【25】</b>	<b>累計【24】</b>	<b>累計【19】</b>	
校訂 選修 科目	一般 科目				特殊需求領域* 2	特殊需求領域* 1	特殊需求領域* 1
					同科單班(3選1) 應用數學 2 電腦打字 2 生活科技應用 2	同科單班(3選1) 應用數學 2 電腦打字 2 生活科技應用 2	
		<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【2】</b>	<b>小計【7】</b>	<b>小計【7】</b>
	專業 科目						
		<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>	<b>小計【0】</b>
實習 科目	同科單班(3選1) 工作體適能實務 2	同科單班(3選1) 工作體適能實務 2	同科單班(3選1) 生活園藝實務 3	同科單班(3選1) 生活園藝實務 3	職場話術實習 3	職場話術實習 3	
	簡易裝配實作 2	簡易裝配實作 2	作物加工實作 3	作物加工實作 3	餐飲服務實習 4	餐飲服務實習 4	
	生活手作實作 2	生活手作實作 2	車輛整理實作 3	車輛整理實作 3	顧客服務實習 3	顧客服務實習 3	
	<b>小計【6】</b>	<b>小計【6】</b>	<b>小計【9】</b>	<b>小計【9】</b>	<b>小計【7】</b>	<b>小計【10】</b>	
	<b>可選修【2】</b>	<b>可選修【2】</b>	<b>可選修【3】</b>	<b>可選修【5】</b>	<b>可選修【8】</b>	<b>可選修【13】</b>	
彈性學習時間	0	0	2	2	0	0	
學分數	32	32	30	30	32	32	
上課時數	35	35	35	35	35	35	

說明：

1. 第二學年 A 組課程-飲料調製實作及餐飲服務實務；B 組課程-西式點心實作及烘焙麵包實作，上下學期各擇一組課程修習，不得重複。
2. 同科單班選修科目同一學年之上、下學期不得重複。
3. \*二年級下學期、三年級上學期、三年級下學期校定選修之特殊需求領域課程開設成生活管理、社會技巧、職業教育、溝通訓練、功能性動作訓練等 5 門課，採多元選修方式辦理，同一學期 2 學分者可選修同一科目 2 學分或不同科目各 1 學分。

◎114 學年度課程結構表修正說明：

1. 經112年12月13-14日113學年度高級中等學校暨特教學校集中式特教班課程計畫檢視表(服務群)第一次檢視意見第20項「校訂選修開設學分數應達學生應選修學分數之1.2-1.5倍」，本校開設學分數超過，應修正。

**※「校訂選修開設學分數應達學生應選修學分數之1.2-1.5倍」之定義參考前導學校諮詢會議說明為「學校應開設學生應選修學分數中 20%~50%之學分供學生選修。例如，學生應修習選修總學分數為 20 學分時，學校應於其中之4-10 學分提供多元選修」。**

2. 本校原校訂課程應選修學分為30學分，故選修開設學分數應為6(0.2) - 15(0.5)學分數範圍，本校開設選修學分為16學分，超過1學分，惟經檢視108學年度起本校各選修課程開設狀況，依據學生程度差異，幾乎開設之多元選修課程在不同學年度皆有開設需求，經討論刪除多元選修課程困難，故擬將原開設於高三下學期校訂必修實習科目之「顧客服務實習」3學分課程，調整至同年段校訂選修實習科目學分。
3. 調整過後本校113學年度校訂課程應選修學分為33學分，故選修開設學分數應為6.6(0.2) - 16.5(0.5)學分數範圍，本校目前開設選修學分為16學分，符合規範。
4. 112學年度課程調整如下：
  - (1) 原高三下學期校訂必修實習科目-顧客服務實習3學分調整為高三下學期校訂選修實習科目-顧客服務實習3學分(調整學分屬性，課程名稱及學分數皆未調整)。
5. 113學年度無提出修正。