

國立高雄餐旅大學 進修推廣學院二年制專科部 餐飲管理科產業專班 必選修科目表

[102 學年入學適用]

中華民國九十八學年度第一學期實施

經 972 學期(98 年 6 月 18 日)第四次教務會議臨時動議修正通過

類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				備註
				上		下		上		下		
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
校定必修	語文學群	4	4	2	2	2	2					
	社會學群	4	4	2	2	2	2					
	數理學群電腦	2	2	2	2							
	藝術學群	2	2	1	1	1	1					
	軍訓	0	4	0	2	0	2					
	體育	0	4	0	2	0	2					
	勞作教育	0	6	0	3	0	3					
	小計	12	26	7	14	5	12					
系定必修	餐飲服務	4	4	4	4							
	餐廳設備及器具之認識與維護	2	2	2	2							
	食品安全與衛生管理	2	2			2	2					
	小計	8	8	6	6	2	2					
	飲料與調酒實務	2	3	2	3							
	顧客抱怨處理實務	2	2	2	2							
	中式料理藝術	2	4	2	4							
	西式料理藝術	2	4	2	4							
	餐飲日語	2	2	2	2							
	餐飲英語(一)(二)	4	4	2	2	2	2					
	校內實習(一)(二)	4	4	2	2	2	2					
	餐旅專題講座	2	2			2	2					
	餐館管理	2	2			2	2					
	葡萄酒認識	2	2			2	2					
	督導實務	2	2			2	2					
	菜單規劃與設計	2	2			2	2					
	宴會實務	4	6			4	6					
小計	32	39	14	19	18	20						
校外實習	24						12		12			
小計(二)	24						12		12			
應修必修學分總計		76										
系定選修	餐飲會計	2	2	2	2							
	餐飲資訊系統	2	2			2	2					
	人際關係與溝通技巧	2	2			2	2					
	桌邊服務	2	2			2	2					
	進階餐飲英語	2	2			2	2					
	進階餐飲日語	2	2			2	2					
	小計	12	12	2	2	10	10					
應修選修學分總計		6		建議至少選修 2 學分		建議至少選修 4 學分						
合計		82		必修 27+選修 2		必修 25+選修 10		12		12		

附註：

1. 修業年限：進修部餐飲管理科修業 2 年，最高修業年限 4 年。2. 畢業學分：82 學分，必修 76(含通識 12、專業基礎與核心科目 40、系定必修 24 學分)，系訂選修 6 學分。3. 必修不計學分(0 學分)：軍訓(0 學分 4 小時)、體育(0 學分 4 小時)、勞作教育(0 學分 6 小時)。4. 預修課程：依據每學期實際狀況予以調整暑修開課之科目。5. 課程特色：葡萄酒認識、飲料與調酒實務、餐飲服務。