

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四年制餐飲管理產學專班課程標準表 107學年度第一學期實施

課程屬性	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計				
	科目名稱	第一學期		第二學期		科目名稱	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數
基礎課程	英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2						第二外語(一)(二)	2	2	2	2						
	英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2						體育分項選課	1	2	1	2						
	體育分項選課(一)(二)	1	2	1	2						*美學導論	1	1								
通識課程	中國語文能力訓練	2	2								*世界音樂			1	1						
	社會科學概論			2	2						*通識領域	2	2	2	2						
	計算機概論	1	2	1	2																
小計		8	10	8	10						6	7	6	7							
必修專業課程	合作廠商專業實習					企業實習(一)	8				合作廠商專業實習					企業實習	8				
						企業實習(二)		8								企業實習		8			
	餐旅英語(一)	2	2								餐飲督導實務個案	3	3								
	中西廚藝	3	4								餐廳業務行銷個案	3	3								
	餐飲服務	3	4								餐旅英語會話	2	2								
	酒類知識導論	3	3								服務實習	1	2								
	餐旅企業講座	2	2								餐飲財務管理個案			3	3						
	食物營養與衛生安全			3	3						餐飲人力資源管理			3	3						
	餐旅英語(二)			2	2						宴會實務			2	2						
	餐廳實務			4	6						餐飲專題講座			2	2						
茶飲與咖啡調製			3	3						校外參訪研習			1	1							
小計		13	15	12	14	小計	8	8			9	10	11	11	小計	8	8				
選修專業課程	飲食文化	2	2								餐旅職涯規劃	2	2								
	國際禮儀	2	2								餐旅資訊管理	2	2								
	中西點心製作			3	4						採購實務	2	2								
	菜單設計與說菜技巧			2	2						飲料調製	3	3								
	桌邊服務			2	2						異國料理	2	4								
											廚房管理	2	2								
											餐廳佈局與設計	2	2								
											進階餐旅英語會話			2	2						
											餐旅專案管理			2	2						
											綠色餐飲			2	2						
											宴會點心			2	4						
											餐廳籌劃與開幕			2	2						
											餐廳經營管理			2	2						
小計		2	2	5	6						8	10	8	10							
合計		23	27	25	30		8	8			23	27	25	28		8	8		128		

備註：

1. 畢業學分數為128學分(含基礎課程及通識課程必修28學分，專業課程必修77學分，專業課程選修23學分，跨系選修學分數不得超過4學分)
2. 校外實習學分每學期為8學分，具有階段性企業學習目標，校外實習成績需根據合作企業實習證明及實習成果評估，作為成績評定標準
3. 通識領域為人文類、社會類、自然類領域課程，應修完至少二類領域課程(三選二)
4. *代表通識課程排課將考量班級數調整開課學期；()代表至少學分數或時數。
5. 體育(三)(四)為分項選課；通識領域指通識教育中心所開設之選修課程。
6. 依據1060525-1052教務會議及106學年度通識課程架構修正，學生均修習全民國防教育軍事訓練課程(0學分/4學時)，共計2學期。
7. 依本校勞作教育課程實施要點大學部四技一年級(含產攜四技)上下學期均須修習勞作教育課程(0學分/3小時)每學期18週每週必修3小時。