

高雄市私立旗美高級商工職業學校附設進修學校(進修部)

餐旅群 餐飲管理科 課程大綱教學科目與節數表

代碼：121C10

106 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	18	3	3	3	3	3	3	
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			
	社會領域	歷史	2		2					
		地理	0							
		公民與社會	2				2			
	藝術與生活領域	音樂	0							
		美術	0							
		藝術生活	0							
		生活科技	0							
		家政	0							
		計算機概論	2	2						
		生涯規劃	2			2				
		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
		生命教育、性別教育、海洋教育	0							
		健康與護理 I II	2			1	1			
		全民國防教育 I II	2	1	1					
		小計	50	10	10	10	10	5	5	部定必修一般科目 50 節數
	專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2					
小計		4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 節數	
實習	餐旅英文與會話 I -IV	8	2	2	2	2				
	餐旅服務 I -IV	8	2	2	2	2				
	飲料與調酒 I II	4					2	2		

科目	小計	20	4	4	4	4	2	2	部定必修實習(務)科目 20 節數
專業及實習科目合計		24	6	6	4	4	2	2	
部定必修科目合計		74	16	16	14	14	7	7	部定必修總計 74 節數

餐旅群 餐飲管理科 課程大綱教學科目與節數表(續) 課程類別		科目	授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	必修科目	基礎化學	2				2			
		基礎生物	2		2					
	各校自訂科目	體育 I -VI	6	1	1	1	1	1	1	
		餐飲安全與衛生 I II	2	1	1					
		食物與營養	2	2						
		中餐烹調 I - II - III - IV	12	3	3	3	3			
		商業概論 I II	2			1	1			
		國際禮儀	2			2				
		客房實務	2			2				
		觀光學概要	2				2			
		烘焙 I II	6					3	3	
		創意料理 I II	8					4	4	
		中式點心 I II	8					4	4	
		菜單設計 I II	4					2	2	
網頁設計 I II	4					2	2			
校訂科目合計		64	7	7	9	9	16	16		
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數			144	24	24	24	24	24	24	

