

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 進修部四年制技術系課程標準表
108學年度第1學期實施

107年6月14日106學年度第2學期第2次系課程委員會通過
107年6月15日106學年度第2學期臨時院課程委員會通過
107年6月21日106學年度第2學期臨時校課程委員會通過
107年6月21日106學年度第2學期臨時校教務會議通過

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計				
	科目	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		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
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文(聽/說)(三)	2	2							通識領域	2	2	2	2		
	語文-英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2											
	人文-中國語文能力訓練					人文-歷史與文化*	2*	2													
	人文-中國文學欣賞					藝術-美學導論*	2*	2													
	人文-中文寫作	2	2	2	2	藝術-世界音樂*			2*	2											
	人文-生命閱讀與書寫																				
	社會-經濟與生活																				
	社會-社會科學概論																				
	社會-法學緒論																				
	社會-心理學	2	2	2	2																
	社會-媒體識讀																				
	社會-法學與生活																				
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2																
	自然-基礎統計*	2*	2																		
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2																
體育(一)(二)	1	2	1	2																	
小計	(12)	(16)	(10)	(14)	小計	(8)	(8)	(4)	(4)	小計					小計	(2)	(2)	(2)	(2)		
院訂必修	餐旅管理	3	3			管理學	3	3							服務管理	3	3				
					餐旅倫理			3	3												
	小計	3	3			小計	3	3	3	3	小計				小計	3	3				
系訂必修	食材認識	2	2			行銷管理	2	2			校外實習(一)(二)	10	10		宴會管理	2	2				
	酒類知識導論	2	3			餐旅專題講座	1	2						成本控制與分析	2	2					
	食品衛生與安全	2	2			雞尾酒調製	2	3						人力資源管理	2	2					
	西式烹調	2	4			餐旅會計			3	3				行程規劃與設計	1	1					
	餐飲服務			4	6	服務實習			1	2				餐飲管理個案研究			2	2			
	餐飲與咖啡調製			2	3	餐廳實務			3	6				餐飲資訊管理			2	2			
	食物與營養			2	2	葡萄酒知識與品評			2	3						1	1				
	中式烹調			2	4																
	小計	8	11	10	15	小計	5	7	9	14	小計	10	10		小計	7	7	5	5		
	共同選修	餐飲概論	2	2			菜單規劃與說菜技巧	2	2							Wine and spirit of the world(世界葡萄酒與烈	2	2			
旅館業餐飲管理就業模組					餐旅英語			2	2						酒吧經營管理	2	2				
					旅館管理	2	2								督導實務	1	2				
					桌邊服務			2	2						初階餐飲英語會話	2	2				
															公共關係與危機處理			2	2		
															電子商務			2	2		
															餐飲人力訓練與發展			2	2		
連鎖餐飲管理就業模組	餐廳設備與器具之認識與維護			2	2	採購實務	2	2							專題製作	2	2				
															餐廳佈局與設計	2	2				
															廚房管理	2	2				
															財務管理			2	2		
															餐廳籌劃與開幕			2	2		
															連鎖業經營管理			2	2		
一般選修	世界飲食文化	2	2			異國料理	2	4							研究方法	2	2				
	中華飲食文化			2	2	餐旅法規	2	2							統計軟體應用	2	2				
	創意廚藝			2	4	房務實務	2	2							初階餐飲法語會話	2	2				
					餐旅職涯規劃	2	2								初階餐飲日語會話	2	2				
					西式點心	2	4								宴會點心	2	4				
					葡萄酒與烈酒行銷			3	3						侍酒師服務	3	3				
					客房實務			2	2						進階餐飲法語會話			2	2		
					綠色餐飲			2	2						進階餐飲日語會話			2	2		
					餐旅專語會話			2	2						進階餐飲英語會話			2	2		
					餐旅日語會話			2	2						餐飲安全管理			2	2		
					中式點心			2	4						餐飲趨勢分析			2	2		
					婚宴規劃			2	2						談判與溝通技巧			2	2		
															創意行銷			2	2		
															亞洲咖啡			2	2		
															酒類販運			3	3		
															酒莊參訪			2	2		
	總計	22	32-34	25	31-33	總計	18	24-26	19	25-27	總計	10	10		總計	15-16	16	13	13		

- 備註：
 1、畢業學分數為131學分(含校訂必修38學分、院訂必修12學分、系訂必修64學分、選修至少達17學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分))。
 2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
 3、每學期修習學分數：依進修部學生選課辦法規定辦理。
 4、畢業前須符合本系訂定之畢業條件標準。
 5、*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。
 6、通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。
 7、境外生校訂必修課程除軍訓與體育外，參照「華語課程實施要點」辦理。