

國立高雄餐旅大學 進修部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表

112學年度第一學期實施

108學年度第2學期第1次系課程委員會通過(109.04.08)通過

108學年度第2學期第1次院課程委員會通過(109.04.16)通過

108學年度第2學期校課程委員會會議(109.05.14)通過

108學年度第2學期教務會議會議(109.5.28)通過

學年	第一學年					第二學年				
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
必修	通識教育12學分									
	通識課程：803000社會 Social Sciences	2	2	2	2	通識課程：805000藝術 Aesthetics			2	2
	通識課程：802013休閒運動 (一)、(二)802014 Leisure and sports	1	2	1	2	通識課程：804000人文 Applied			2	2
						通識課程：806000自然 Nature			2	2
	小計	3	4	3	4	小計			6	6
	系訂必修29學分									
	821010餐旅英語 Hospitality English	2	2			821152校外實習 Internship	10			
	821180管理學 Management	2	2			821041宴會管理 Banquet Operation Management			2	2
	821110人力資源管理 Planning & Training on Food & Beverage Manpower	2	2							
	821160餐旅會計 Meal and travel accounting	2	2							
	821190餐旅講座 Catering and travel lecture	1	2							
	821051葡萄酒概論 Introduction to wine	2	2							
	821080進階餐旅英語 Intermediate Hospitality English			2	2					
	821120餐飲成本控制與分析 Food and Beverage Cost Control and Financial Management			2	2					
	821070行銷管理 Marketing Management			2	2					
	小計	11	12	6	6	小計	10		2	2
選修	選修(至少應修32學分)									
	822010餐飲日語 Food & Beverage Japanese	2	2			822120應用英文 Apply English			2	2
	822380研究方法 Research Method	2	2			822130高階餐飲日語 Intermediate Hospitality Japanese			2	2
	822311餐飲服務 Food & Beverage Service Operation	2	4			822240餐廳籌劃與開幕 Restaurant Set-up and Management			2	2
	822291餐旅概論 The Introduction of Food & Beverage	2	2			822150餐旅行銷規劃 Meal Travel Marketing planning			2	2
	822050世界餐飲文化 Food & Beverage Cultures of the World	2	2			822161酒吧經營實務 Practice of Bar Management			2	2
	822062餐飲資訊管理 Catering Information Management	2	2			822250餐飲人力訓練與規劃 Restaurant Personnel Planning and Trainings			2	2
	822140餐旅法語 Hospitality French	2	2			822270服務管理 Service Industry Management			2	2

822390葡萄酒研究 Wine Research			2	2	822280財務管理 Financial Management			2	2
822190進階餐旅法語 Advanced Food & Beverage French			2	2	822400俱樂部管理 Club Management			2	2
822070進階餐飲日語 Advanced Food & Beverage Japanese			2	2	822420餐旅法規 Hospitality and Tourism Law			2	2
822080餐飲業連鎖經營管理 Catering Industry Chain Management			2	2	822312餐飲經營研討 (15人以下) Catering Management Seminar			2	2
822321烹飪概論 Introducton to Basic Cooking			2	4	822313餐飲專題製作 (15人以下) Special Production Of Catering			2	2
822301飲料調製 Beverage Preparation			2	3	822314餐飲創業管理 (15人以下) Catering Entrepreneurshi Management			2	2
822020餐飲管理 Catering Management			2	2	822030營養學 Nutrition			2	2
822063餐飲電子商務應用 Catering E-Commerce Application			2	2	822171廚房管理 (含餐飲衛生稽查實務) Kitchen Management			2	2
822101統計軟體應用 Statistical Software Application			2	2	822220感官評估與分析 Sensory Evaluation and Analysis			2	2
822410國際禮儀 International Etiquette			2	2	822430異國料理 World Cuisine			2	2
					822210公共關係與危機處理 Public Relations and Crisis Management			2	2
					亞洲咖啡 Asia coffee			2	2
					綠色餐飲 Green Food			2	2
備註 畢業至少應修73學分									

◎修業時間二年以上，必修41學分（含通識12學分及專業29學分），選修32學分，總共73學分，跨系選修至多承認 12 學分（其中含跨校 6 學分）。

◎「餐飲服務(2學分4小時)」、「飲料調製(2學分3小時)」、「餐飲管理(2學分2小時)」、「烹飪概論(2學分4小時)」、「餐旅概論(2學分2小時)」專科非本系相關科系畢業者列為必選課程，學分數得列入畢業學分之計算。