

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四年制技術系課程標準表 101學年度第一學期實施 100學年度第2學期教務會議(101.05.31)通過

九十	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計	
	類別	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
校訂必修	英文(讀/寫)(一)(二)English Reading and Writing (1)(2)	2	2	2	2	英文(聽/說)(三)English Listening and Speaking(3)	2	2					通識領域 General Education	2	2	2	2	
	英文(聽/說)(一)(二)English Listening and Speaking (1)(2)	2	2	2	2	第二外語(一)(二)Second Foreign Language (1)(2)	*2	2	*2	2								
	中國語文能力訓練Chinese Speech and Writing					*歷史與文化 History and Culture	*2	2										
	中國文學欣賞Chinese Literature Appreciation	2	2	2	2	*美學導論 Introduction to Aesthetics	*2	2										
	中文寫作Chinese Writing					*世界音樂 Music of the World			*2	2								
	社會科學概論 Introduction to Social Science					體育分項選課(三)(四)Physical Education (3)(4)	0	2	0	2								
	法學緒論 Introduction to Laws	2	2	2	2													
	心理學 Psychology																	
	傳播學Communication Studies																	
	計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science	1	2	1	2													
	*基礎統計Basic Statistics	*2	2															
	軍訓(一)(二) Military Education and Training(1)(2)	0	2	0	2													
體育分項選課(一)(二)Physical Education (1)(2)	0	2	0	2														
小計	(11)	(16)	(9)	(14)	小計	(8)	(10)	(4)	(6)	小計				小計	(2)	(2)	(2)	(2)
院訂必修	餐旅管理 Introduction to Hospitality Management	3	3			管理學 Management	3	3					服務管理 Service Management	3	3			
					餐旅倫理 Hospitality Ethics			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 Introduction to Food Ingredients	2	2			行銷管理 Marketing Management	2	2			校外實習(一)(二) Internship (1)(2)	10	10	宴會管理 Catering Management	2	2		
	酒類知識導論 Introduction to Win and Spirits	2	3			服務實習On Campus Internship	1	2					成本控制與分析Cost Control and Financial Management	2	2			
	食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety	2	2			雞尾酒調製 Cocktail Preparation	2	3					人力資源管理 Human Resoures Management	2	2			
	西式烹調 Western Cuisine	2	4			餐旅會計 Hospitality Accounting			3	3			餐飲管理個案研究 Food and Beverage Management Case Studies			2	2	
	餐飲服務Food and Beverage Service			4	6	餐旅專題講座Hospitality and Tourism Lecture Series			1	2			餐飲資訊系統 Restaurant Information System			2	2	
	茶飲與咖啡調製 Tea and Coffee Preparation			2	3	餐廳實務 Restaurant Operation Practical			3	6			校外參訪研習 Overseas Visiting			1	1	
	食物與營養 Food and Nutrition			2	2	葡萄酒知識與品評Wine Knowledge and Tasting			2	3								
	中式烹調Chinese Cuisine			2	4													
小計	8	11	10	15	小計	5	7	9	14	小計	10	10	小計	6	6	5	5	
	餐飲概論 Introduction to Food and Beverage	2	2			菜單設計與說菜技巧Menu Planning and interpretation skills	2	2					餐廳佈局與設計 Restaurant Layout and Design	2	2			
	世界飲食文化 Food Cultures Around The World	2	2			採購實務Purchasing for the Hospitality Industry	2	2					酒吧經營管理 Bar Management	2	2			
	西式點心 Weterm Style Pastry	2	4			旅館管理 Hotel Management	2	2					研究方法 Reserch Methods	2	2			
	中式點心 Chinese Style Pastry			2	4	異國料理 Exotic Cuisine	2	4					統計軟體應用 Statistic software Applications	2	2			
	中華飲食文化 Chinese Food Cultures			2	2	餐旅法規 Hospitality and Tourism Laws	2	2					廚房管理 Kitchen Management	2	2			
	餐廳設備與器具之認識與維護Restaurant Facilities and Equipments			2	2	房務實務 Housekeeping operation	2	2					初階餐飲法語會話 Basic French Conversation in Food and Beverage	2	2			

系訂選修	創意廚藝 Creative Arts and Culinary			2	4	桌邊服務 Tableside Service			2	2					初階餐飲日語會話 Basic Japanese Conversation in Food and Beverage	2	2		
						客務實務 Front office operation			2	2					初階餐飲英語會話 Basic English Conversation in Food and Beverage	2	2		
						綠色餐飲 Sustainability of Food and Beverage			2	2					督導實務 Practical Supervision	1	2		
						餐旅粵語會話 Cantonese Conversation in the Hospitality Industry			2	2					專題製作 Monographic Seminar	2	2		
						餐旅日語會話 Japanese Conversation in the Hospitality Industry			2	2					進階餐飲法語會話 Advanced French Conversation in Food and Beverage			2	2
						宴會點心 Banquet Pastry			2	4					進階餐飲日語會話 Advanced Japanese Conversation in Food and Beverage			2	2
						婚宴規劃 Wedding Banquet Planning			2	2					進階餐飲英語會話 Advanced English Conversation in Food and Beverage			2	2
						餐旅英語 English for The Hospitality Industry			2	2					公共關係與危機處理 Public Relations and Crisis Management			2	2
															餐飲安全管制 Food Safety and Control			2	2
															餐廳籌劃與開幕 Restaurant Planning and Opening			2	2
															連鎖業經營管理 Chain-Restaurant business Management			2	2
															電子商務 Electronic Commerce			2	2
															餐飲人力訓練與發展 Human Resources Management Practice on Food and Beverage			2	2
															餐飲時勢分析 New Trends in Food and Beverage Industry			2	2
															談判與溝通技巧 Negotiation and Communication Skills			2	2
															財務管理 Financial Management			2	2
														創意行銷 Creative Marketing			2	2	
	總計	24	32-34	21	31-33	總計	18	24-26	18	24-26	總計	10	10	總計	14-15	15	13	13	128

最少應修 17 學分

備註：1、畢業學分數為128學分(含校訂必修36學分、院訂必修12學分、系訂必修63學分，選修至少達17學分，跨系選修學分數不得超過六學分)。

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。