

國立高雄餐旅大學

跨領域學分學程 修讀手冊

主辦單位：教務處

開設單位：廚藝學院

旅館管理系

餐飲管理系

旅運管理系

休閒暨遊憩管理系

航空暨運輸服務管理系

餐旅暨會展行銷管理系

中華民國 113 年 9 月（113 學年度）

目 錄

■ 國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法.....	3
■ 學分學程修讀流程.....	5
■ 學分學程主辦及開課單位簡覽.....	6
1. 領隊導遊學分學程.....	7
2. 客艙服務學分學程.....	11
3. 餐飲輕食創業經營學分學程.....	14
4. 會議展覽學分學程.....	17
5. 智慧型旅遊學分學程.....	19
6. 葡萄酒與烈酒學分學程.....	23
7. 樂齡休閒服務與管理學分學程.....	25
8. 智能旅館創新服務學分學程.....	28
9. 素食尚廚藝創新創業學分學程.....	31

國立高雄餐旅大學 學分學程開設辦法

97 年 12 月 18 日教務會議通過

99 年 9 月 30 日臨時教務會議修正通過

99 年 11 月 4 日 99 學年度第 1 學期第 2 次臨時校務會議修正通過（授權統一修正校名）

100 年 12 月 8 日教務會議修正通過(修正§3)

107 年 6 月 21 日臨時教務會議修正通過(修正§4、6)

107 年 11 月 29 日教務會議修正通過(修正§2、§4、§9-§13)

111 年 11 月 30 日教務會議修正通過(修正§2、§4)

第一條 本校為因應多元社會之學習環境，整合運用教學資源，擴展學生學習領域，培養多方面的人才，特訂定本辦法。

第二條 本校各科、系、學位學程、所、中心、學院得依據本辦法，共同或單獨規劃及開設跨科、系、學位學程、所、學院及跨校之學分學程課程。

前項之跨校學分學程，以已與本校簽訂學術合作協約之學校為原則。

第三條 開設學分學程，應依本辦法訂定修讀規定，經各級課程委員會議及教務會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

開設要點應包括學分學程名稱、開設宗旨、開設單位、課程規劃、師資來源、經費來源及學分數、修讀資格、人數限制、申請及核可程序等。

第四條 大學部各學分學程課程規劃最低 12 學分，最高以 20 學分為原則，其中跨領域學分學程至少應有 6 學分不屬於學生原學系、學位學程、所、雙主修學系及輔系之必修科目。

研究所學分學程課程規劃之最低學分數，由各籌劃單位考量課程設計之完整性自訂之。

第五條 學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與實驗材料費或實習費等。

學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

第六條 學分學程修讀規定：

一、修讀學分學程，應向開設單位提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請，各學分學程招生標準由開設單位自行規定。

二、學分學程之學分及成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

三、修讀學分學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

第七條 學分學程專班授課教師得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

第八條 學分審核與證明書之核發：

- 一、學分學程之學分由開設單位審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。
- 二、修畢學分學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向學分學程開設單位申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀學分學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。
- 三、未修滿學分學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。
- 四、學生修讀學分學程規定之科目與學分，其已修得之學分，非屬於主修系學位學程、所、雙主修或輔系課程者，依「學生學分抵免辦法」之規定辦理抵免。

第九條 為提升及落實學分學程授課品質，各學分學程應定期召開檢討會議辦理自評，經自評改善或停辦，由原申請開設單位依原核定程序辦理內容變更或終止。

第十條 學分學程如因故須整併或終止實施，應於終止一學年前提具整併或終止說明書及對未完成修讀之學生應有配套措施，經系務會議、院務會議及教務會議通過後，公告整併或終止實施。

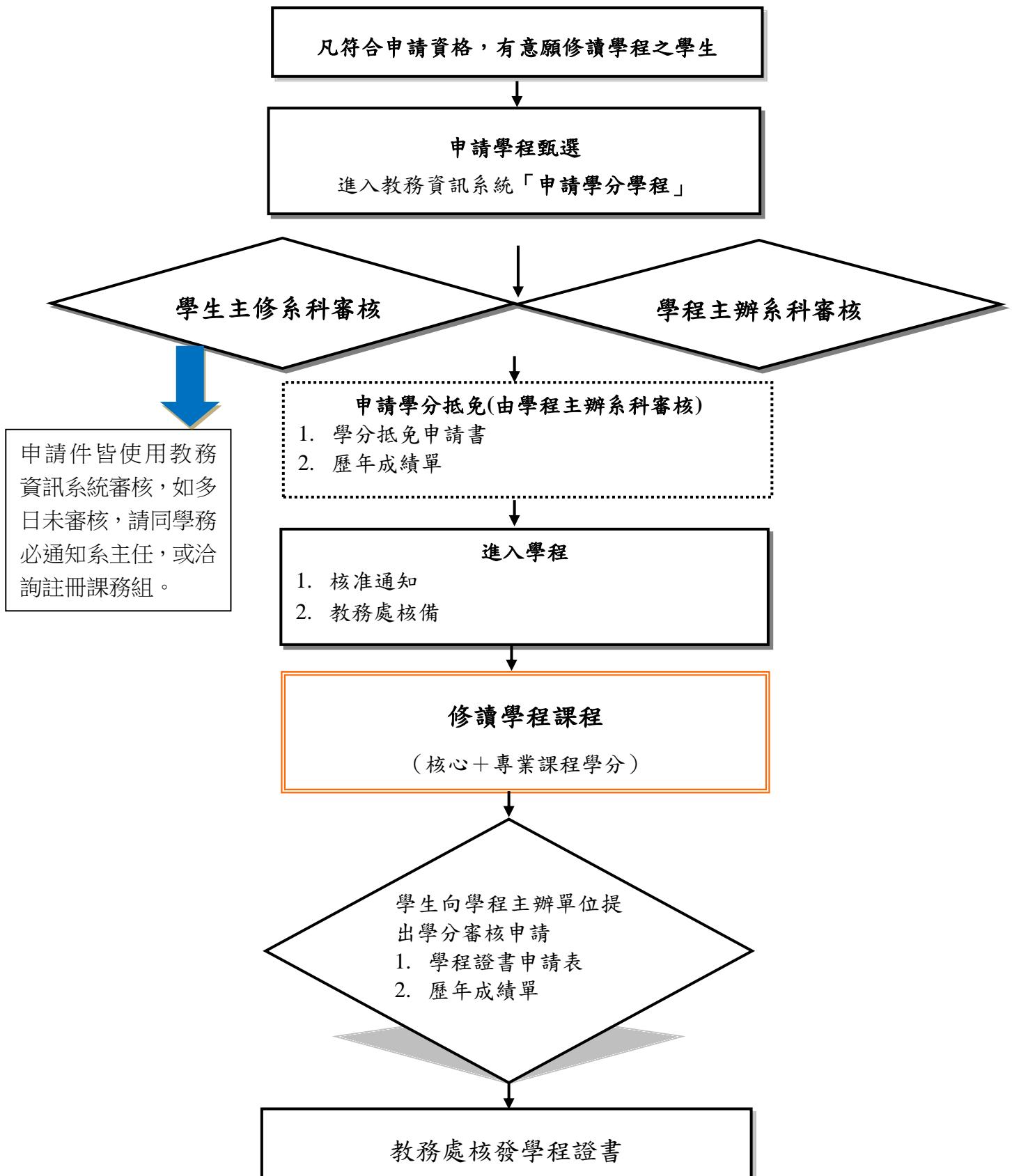
第十一條 本校各教學、研究單位開設學分學程，應由申請設立之教學、研究單位協同教務處辦理學程之相關行政事宜。

第十二條 本辦法如有未盡事宜，依教育部相關法規及本校相關規定辦。

第十三條 本辦法經教務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦。

本規章負責單位：教務處註冊課務組

學分學程修讀流程



學分學程主辦及開課單位簡覽

	學分學程名稱	開課單位	主辦單位
1	領隊導遊	旅運管理系 休閒暨遊憩管理系 航空暨運輸服務管理系 餐飲管理系 餐旅暨會展行銷管理系 應用英語系	旅運管理系
2	客艙服務	航空暨運輸服務管理系 餐飲管理系	航空暨運輸服務管理系
3	餐飲輕食創業經營	餐飲管理系 旅館管理系 餐旅暨會展行銷管理系 休閒暨遊憩管理系 烘焙管理系	餐飲管理系
4	會議展覽	餐旅暨會展行銷管理系 旅館管理系 餐飲管理系	餐旅暨會展行銷管理系
5	智慧型旅遊	旅運管理系 航空暨運輸服務管理系 休閒暨遊憩管理系	旅運管理系
6	葡萄酒與烈酒	餐飲管理系 餐旅暨會展行銷管理系 烘焙管理系 中餐廚藝系	餐飲管理系
7	樂齡休閒服務與管理	休閒暨遊憩管理系 旅館管理系 烘焙管理系	休閒暨遊憩管理系
8	智能旅館創新服務	旅館管理系 餐旅暨會展行銷管理系	旅館管理系
9	素食尚廚藝創新創業	西餐廚藝系 中餐廚藝系 烘焙管理系	廚藝學院

領隊導遊學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「領隊導遊學分學程」實施要點

民國 98 年 12 月 24 日系課程委員會議通過
民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過
民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過
民國 109 年 10 月 20 日系課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 04 日院課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 24 日校課程委員會議通過
民國 109 年 12 月 03 日教務會議通過

- 一、為因應多元社會之學習環境，整合運用教學資源，擴展學生學習接待引導觀光旅客旅遊業務之領域，培養領隊導遊實務人才，依據本校「學分學程開設辦法」，開設領隊導遊學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「領隊導遊學分學程實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、本學程由旅運管理系教師與校外相關領域專家學者組成學程委員會，由委員互推一人擔任召集人，學程委員會負責學程課程規劃。
- 三、本學程主辦單位為旅運管理系(以下簡稱本系)。
- 四、本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，含核心科目必修至少 6 學分，專業科目最低選修 6 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 五、本學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。

學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

六、本學分學程修讀規定：

- (一) 修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生在畢業當學期均不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)
- (二) 本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。
- (三) 修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

- 七、本學程專班授課教師以本系或本校專任教師為主，實務課程得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

八、本學分審核與證明書之核發：

- (一) 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。
- (二) 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學

分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。

(三) 未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。

(四) 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

九、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十、 本要點經旅運管理系課程委員會議、院課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：觀光學院旅運管理系

■ 課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學 程 名 稱	領隊導遊學分學程
學 程 主 辦 單 位	旅運管理系
其他參與教學單位	休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、餐飲管理系、應用英語系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分。其中應修科目中<u>至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</u></p> <p>2. 同一性質課程科目，僅擇一認定之。</p>

課 程 架 構

核心課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	觀光資源	必	3/3	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	旅行業經營與管理	必	3/3			
3	領隊導遊實務	必	3/3			

專業課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	觀光行政與法規	必	3/3	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	生態觀光	選	2/2	休憩系		
3	遊憩資源規劃	必	3/3	休憩系		
4	休閒政策與法規	必	2/2	休憩系		
5	航空公司經營概論	必	2/2	航運系		
6	航空暨運輸訂位實務	選	2/2	航運系		
7	客艙安全管理	選	2/2	航運系		
8	航空暨運輸保安與危險品管理	選	2/2	航運系		
9	觀光資源概論	選	2/2	應英系		
10	世界旅遊與飲食文化	必	3/3	應英系		
11	領隊與導遊實務	選	2/2	應英系		
12	旅運經營與管理	必	2/2	行銷系		
13	獎勵旅遊與遊程規劃	必	2/2	行銷系		
14	遊輪旅遊	選	2/2	行銷系		

15	餐飲概論	選	2/2	餐管系		
16	世界飲食文化	選	2/2	餐管系		
17	初階餐飲法語會話	選	2/2	餐管系		
18	初階餐飲日語會話	選	2/2	餐管系		

客艙服務學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「客艙服務學分學程」實施要點

民國 99 年 01 月 05 日系課程委員會議通過
民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過
民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過

- 一、依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「客艙服務學分學程」（以下簡稱本學程）。
- 二、本學程以培育具備旅客運輸服務之航空空勤侍應與軌道服勤侍應專業背景之人才為目的。
- 三、本學程之主辦單位為航空暨運輸服務管理系（以下簡稱本系），並由餐飲管理系合作開設。
- 四、本學程修讀規定：
 - (一) 修讀本學程應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。
 - (二) 本學程之學分及成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。
 - (三) 修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。
- 五、學生修讀本學程規定之科目與學分，其已修得之學分，非屬於主修系所、雙主修或輔系課程者，依「學生學分抵免辦法」之規定辦理抵免。
- 六、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 七、學分審核與證明書之核發：
 - (一) 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。
 - (二) 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀學分學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。
- 八、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 九、本要點經航空暨運輸服務管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：航空暨運輸服務管理系

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	客艙服務學分學程
學程主辦單位	航空暨運輸服務管理系
其他參與教學單位	餐飲管理系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 18 學分（含 3 類課程），其中應修科目中至少有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</p> <p>2. (1) 航運系學生：專業課程一至少 <u>6</u> 學分，專業課程二至少 <u>8</u> 學分。 (2) 餐管系學生：專業課程一至少 <u>8</u> 學分，專業課程二至少 <u>6</u> 學分。 (3) 其他系（所）學生：專業課程一及專業課程二均至少 6 學分以上，專業課程共至少 14 學分。</p>

課程架構

核心課程：共修 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	航空公司經營概論	必	2/2	航運系	請洽開課單位查詢	
2	餐飲概論	選	2/2	餐管系		

專業課程一：至少修滿 6~8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	航空暨運輸餐飲實務	選	2/2	航運系	請洽開課單位查詢	
2	顧客抱怨處理實務	選	2/2			
3	美容彩妝實務	選	2/2			
4	客艙安全管理	選	2/2			
5	客艙服務實務	選	2/2			
6	空勤服務及人員管理	選	2/2			

課程架構						
專業課程二：至少修滿 6~8 學分						
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
7	茶飲與咖啡調製	必	2/3	餐管系	請洽開課單位查詢	
8	酒類知識導論	必	2/3			
9	餐旅英語	選	2/2			
10	餐飲服務	必	3/4			
11	客務實務	選	2/2			
12	初階餐飲法語會話	選	2/2			
13	初階餐飲日語會話	選	2/2			

餐飲輕食創業經營學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「餐飲輕食創業經營學分學程」實施要點

民國 109 年 4 月 8 日系課程委員會議審議通過
民國 109 年 4 月 16 日院課程委員會議審議通過
民國 109 年 5 月 14 日校課程委員會議通過
民國 109 年 5 月 28 日教務會議通過

- 一、為因應餐飲服務業之發展趨勢，整合教學資源，擴展學生餐飲管理領域之相關知能，並培養餐飲創業經營人才，以提昇就業之優勢，依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，特設置「餐飲輕食創業經營學分學程」。
- 二、本學程之主辦單位為餐飲管理系（以下簡稱本系），並由旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系及烘焙管理系合作開設。
- 三、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 四、本校在學學生均可申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。（研究所及進修推廣部學生得否申請依每學期公告辦理）
- 五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。
- 六、修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後一個月內提出申請。
- 七、學程學分審核通過後，由教務處發給本學分學程證書。
- 八、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 九、修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。
- 十、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十一、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十二、本要點經餐飲管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐飲管理系

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	餐飲輕食創業經營學分學程
學程主辦單位	餐飲管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系、烘焙管理系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分（含 3 類課程），其中應修科目中<u>至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</u></p> <p>2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。</p>

課程架構

核心課程：修滿 3 門課 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	餐飲管理個案研究	必	2/2	餐管系	請洽開課單位查詢	3 擇 1
2	餐旅管理	必	3/3	旅館系		
3	餐旅管理	必	3/3	行銷系		
4	行銷管理	必	2/2	餐管系		
5	成本控制與分析	必	2/2	餐管系		
6	服務設計與創新	必	3/3	餐管系		

專業課程一：至少選修 6~8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	西式點心	選	2/4	餐管系	請洽開課單位查詢	
2	中式點心	選	2/4	餐管系		
3	餐飲服務	必	3/4	餐管系		
4	茶飲與咖啡調製	必	2/3	餐管系		
5	雞尾酒調製	必	2/3	餐管系		
6	菜單規劃與說菜技巧	選	2/2	餐管系		
7	餐廳佈局與設計	選	2/2	餐管系		
8	餐廳籌劃與開幕	選	2/2	餐管系		
9	財務管理	選	2/2	餐管系		

10	餐飲人力訓練與發展	選	2/2	餐管系	
11	西式烹調	必	2/4	餐管系	
12	中式烹調	必	2/4	餐管系	
13	宴會點心	選	2/4	餐管系	
14	綠色餐飲	選	2/2	餐管系	
15	創意廚藝	選	2/4	餐管系	
16	異國料理	選	2/4	餐管系	
17	美食學實用英文	選	2/2	餐管系	
18	早午餐製作	選	2/4	餐管系	

課程架構						
專業課程二：至少選修 6~9 學分 (餐管系學生若選修「核心」+「專業一」中本系課程共 10 學分，「專業二」需修他系課程 9 學分)						
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
19	多媒體設計	選	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
20	創意思考	選	2/2	行銷系		
21	消費者行為	必	3/3	行銷系		
22	數位行銷	選	2/2	行銷系		
23	廣告實務	選	2/2	行銷系		
24	產品與品牌管理	必	2/2	行銷系		
25	顧客關係管理	選	2/2	休憩系		
26	民宿經營實務	選	2/2	休憩系		
27	巧克力製作	必	3/4	烘焙系		
28	拉糖藝術	選	3/4	烘焙系		

會議展覽學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「會議展覽學分學程」實施要點

民國 99 年 01 月 13 日系課程委員會議通過

民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過

民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過

- 一、為發展會議展覽領域知識與技能，以培育未來會議與展覽產業人才之需求，依據「國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)學分學程開設辦法」，特設置「會議展覽學分學程」(以下簡稱本學程)。
- 二、本學程之主辦單位為餐旅暨會展行銷管理系(以下簡稱本系)，並與旅館管理系、餐飲管理系合作開設。
- 三、本校在學學生均可申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期公告辦理)
- 四、本學程各課程之名稱與學分數，每學期由本系與教務處於學校網頁中公告。
- 五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請，申請日程以公告日期為準。
- 六、本學程包括「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 七、學生修讀本學程之各科成績，計入當學期學業平均成績。
- 八、學生每學期修讀本學程之科目，併同主修學系科目學分，計入學期修習科目學分總數，其學分數應依本校學則辦理。
- 九、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依本校「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 十一、通過甄選並修畢本學程，且成績考核及格之學生，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證書；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後一個月內提出申請。
- 十二、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十三、本要點經餐旅暨會展行銷管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐旅暨會展行銷管理系

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	會議展覽學分學程
學程主辦單位	餐旅暨會展行銷管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、餐飲管理系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 18 學分。其中<u>至少有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</u></p> <p>2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。</p>

課程架構

核心課程：至少修滿 9 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	觀光學	必	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
2	會展產業概論	必	2/2			
3	行銷學	必	3/3			
4	會展規劃與管理	必	2/2			
5	會展英文	選	2/2			
6	獎勵旅遊與遊程規劃	必	2/2			

專業課程：至少修滿 9 學分（行銷會展系學生須修他系課程達 9 學分）

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	業務管理與銷售技巧	選	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
2	媒體公關實務	選	2/2			
3	活動企劃管理實務	選	2/2			
4	餐飲服務	必	3/4			
5	宴會管理	選	2/2			2 擇 1
6	宴會管理	必	2/2			
7	服務中心作業實務	選	2/2	旅館系		
8	客務實務	必	3/3	餐管系		
9	服務管理	必	3/3	旅館系		
10	服務管理	必	3/3	行銷系		
11	服務管理	必	3/3	餐管系		3 擇 1

智慧型旅遊學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「智慧型旅遊學分學程」實施要點

民國 105 年 10 月 12 日系課程委員會議通過

民國 106 年 11 月 8 日院課程委員會議通過

民國 106 年 11 月 16 日校課程委員會議通過

民國 106 年 11 月 30 日教務會議通過

民國 109 年 10 月 20 日系課程委員會議通過

民國 109 年 11 月 04 日院課程委員會議通過

民國 109 年 11 月 24 日校課程委員會議通過

民國 109 年 12 月 03 日教務會議通過

一、為同學能充分瞭解旅行業靈活管理之實際過程，透過電腦科技提供旅行業真實情境模擬教學，強化同學對智慧旅遊的未來趨勢發展概念，依據本校「學分學程開設辦法」，開設智慧型旅遊學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「智慧型旅遊學分學程實施要點」(以下簡稱本要點)。

二、本學程由旅運管理系教師與校外相關領域專家學者組成學程委員會，由委員互推一人擔任召集人，學程委員會負責學程課程規劃。

三、本學程主辦單位為旅運管理系(以下簡稱本系)。

四、本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，含核心科目必修至少 4 學分，專業科目最低選修 8 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

五、本學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。

學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

六、本學分學程修讀規定：

(一) 修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生在畢業當學期均不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

(二) 本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

(三) 修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

七、本學程專班授課教師以本系或本校專任教師為主，實務課程得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

八、本學分審核與證明書之核發：

(五) 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。

(六) 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

- (七) 未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。
 - (八) 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 九、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十、本要點經旅運管理系課程委員會議、院課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：觀光學院旅運管理系

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	智慧型旅遊學分學程
學程主辦單位	旅運管理系
其他參與教學單位	航空暨運輸服務管理系、休閒暨遊憩管理系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分。其中應修科目中<u>至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</u></p> <p>2. 同一性質課程科目，僅擇一認定之。</p>

課程架構

核心課程：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	旅遊業資訊管理	必	2/2	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	全球旅遊配銷系統	必	3/3			
3	旅遊全球配銷系統	必	2/2			
4	旅行業經營與管理	必	3/3			
5	旅遊業電子商務	必	2/2			
6	旅遊業多媒體應用	必	2/2			

專業課程一：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	智慧旅遊	選	2/2	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	旅遊數據分析	選	2/2			
3	電子商務	選	2/2			
4	統計套裝軟體應用	選	2/2			
5	觀光產業創業管理	選	2/2			
6	國內旅遊經營管理	選	2/2			
7	國民旅遊實務	選	2/2			
8	活動策劃	選	2/2			
9	活動設計	選	2/2			
10	航空概論	選	2/2			
11	旅遊業顧客關係實務	選	2/2			
12	旅遊業品質管理	選	2/2			
13	旅遊業溝通與領導	選	2/2			

14	旅遊商品與廣告	選	2/2			
15	旅遊風險與應變管理	選	2/2			

專業課程二：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	航空暨運輸運務實務	必	2/2	航空暨 運輸服 務管理 系	請洽開課單位 查詢	
2	航空暨運輸英語	必	2/2			
3	運輸服務科技概論	選	2/2			
4	航務管理	選	2/2			
5	航空暨運輸訂位實務	選	2/2			
6	顧客抱怨處理實務	選	2/2			
7	電子商務	選	2/2			
8	旅遊業溝通與領導	選	2/2			
9	高速鐵路經營概論	必	2/2			
10	休閒資訊與多媒體應用	選	2/2			
11	顧客關係管理	選	2/2			
12	民宿經營實務	選	2/2			
13	老年化社會與休閒活動規劃	選	2/2			
14	渡假村經營實務	選	2/2			

葡萄酒與烈酒學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「葡萄酒與烈酒學分學程」實施要點

民國 109 年 4 月 8 日系課程委員會議審議通過

民國 109 年 4 月 16 日院課程委員會議審議通過

民國 109 年 5 月 14 日校課程委員會議通過

民國 109 年 5 月 28 日教務會議通過

- 一、為因應餐飲服務業多元化之發展趨勢，整合教學資源，擴展學生葡萄酒與烈酒領域之相關知能，並培育侍酒師技優人才，依據本校「學分學程開設辦法」，開設葡萄酒與烈酒學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「葡萄酒與烈酒學分學程實施要點」(以下簡稱本要點)。
- 二、本學程之主辦單位為餐飲管理系(以下簡稱本系)。
- 三、本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，方發給學分學程證明。
- 四、本學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。
- 五、本學程修讀規定：
 - (一)修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。
 - (二)本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。
 - (三)修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。
- 六、本學程專班授課教師得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。
- 七、本學程學分審核與證明書之核發：
 - (一)本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。
 - (二)修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。
 - (三)未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。
 - (四)學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 八、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 九、本要點經餐飲管理系課程委員會議、院課程委員會及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐飲管理系

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	葡萄酒與烈酒學分學程											
學程主辦單位	餐飲管理系											
其他參與教學單位	餐旅暨會展行銷管理系、烘焙管理系、中餐廚藝系											
課程及學分數規定	1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分(含 2 類課程) 2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。 3. 本學分學程修滿學分後，輔導 WSET 葡萄酒認證 L1 考照(考照費另計，學生須自付)。											
課程架構												
核心課程：修滿 3 門課												
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註						
1	酒類知識導論	必	2/2	餐管系	請自行 上網查 詢	材料費另計						
2	葡萄酒知識與品評	必	2/3	餐管系		材料費另計						
3	酒類釀造技術	選	3/3	餐管系		材料費另計						
專業課程：至少 6 學分												
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註						
1	酒吧經營管理	選	2/2	餐管系	請自行 上網查 詢	材料費另計						
2	餐飲服務	必	3/4	餐管系								
3	世界葡萄酒與烈酒(全英)	選	2/2	餐管系			材料費另計					
4	餐酒搭配藝術與行銷	選	3/3	餐管系			材料費另計					
5	行銷管理	必	2/2	餐管系								
6	酒莊參訪	選	2/2	餐管系			材料費另計					
7	生產管理	必	2/2	烘焙系								
8	產品與品牌管理	必	2/2	行銷系								
9	餐旅行銷學	必	2/2	中廚系								
10	行銷學	必	3/3	行銷系								

樂齡休閒服務與管理學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「樂齡休閒服務與管理學分學程」實施要點

民國 107 年 12 月 19 日系課程委員會議通過
民國 108 年 04 月 24 日院課程委員會議通過
民國 108 年 05 月 16 日校課程委員會議通過
民國 108 年 05 月 30 日教務會議通過

- 一、 依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，特設置「樂齡休閒服務與管理學分學程」(以下簡稱本學程)。
- 二、 本學程之主辦單位為休閒暨遊憩管理系(以下簡稱本系)，並由旅館管理系、烘焙管理系合作開設。
- 三、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢 12 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 四、 本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)
- 五、 學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。
- 六、 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證書；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。
- 七、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 八、 修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。
- 九、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十、 本學程課程依實際授課及師資安排需要，得於暑假期間進行開課及授課。
- 十一、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十二、 本要點經休閒暨遊憩管理系課程委員會議、各級課程委員會議及教務會議審議通過，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	樂齡休閒服務與管理學分學程
學程主辦單位	休閒暨遊憩管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、烘焙管理系
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分，應修科目中<u>至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</u></p> <p>2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。</p>

課程架構

核心課程：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	活動引導學	必	2/2	休憩系		
2	休閒活動規劃與設計	必	2/2	休憩系		
3	樂齡休閒學	必	2/2	休憩系		
4	休閒輔療	選	2/2	休憩系		
5	樂齡社會與休閒活動規劃	選	2/2	休憩系		

專業課程：至少修滿 8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	樂齡族生活健康體適能處方設計	選	2/2	休憩系		
2	樂齡環境行為學	選	2/2	休憩系		
3	健康休閒運動與科技	選	2/2	休憩系		
4	行程規劃與設計	選	2/2	休憩系		
5	體適能實務	選	2/2	休憩系		
6	房務實務與管理	必	3/3	旅館系日間部四技		
	房務實務	必	2/2	旅館系進修部二技		2 擇 1
7	服務中心作業實務	選	2/2	旅館系		
8	餐飲實務	必	3/3	旅館系日間部四技		2 擇 1
	店面經營管理	必	2/2	烘焙系		

9	營養學	必	2/2	烘焙系	
10	食物學	必	2/2	烘焙系	
11	設計概論	必	2/2	烘焙系	
12	中式點心製作	選	3/4	烘焙系	2 擇 1
	歐式麵包與西點製作	選	4/6	烘焙系	
13	蛋糕裝飾	選	3/4	烘焙系	

智能旅館創新服務學分學程

■ 修課規定

國立高雄餐旅大學「智能旅館創新服務學分學程」實施要點

民國 108 年 10 月 24 日 108 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議通過
民國 108 年 10 月 31 日 108 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議通過
民國 108 年 11 月 24 日 108 學年度第 1 學期校課程委員會議通過
民國 108 年 11 月 28 日 108 學年度第 1 學期教務會議通過

- 一、依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「智能旅館創新服務學分學程」(以下簡稱本學程)。
- 二、本學程之主辦單位為旅館管理系(以下簡稱本系)，並由餐旅暨會展行銷管理系合作開設。
- 三、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 16 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 四、本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)
- 五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。
- 六、修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。
- 七、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 八、修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。
- 九、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十一、本要點經旅館管理系課程委員會議、各級課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：旅館管理系

■ 課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	智能旅館創新服務學分學程
學程主辦單位	旅館管理系
其他參與教學單位	餐旅暨會展行銷管理系
課程及學分數規定	<p>1.本校學生修得下列課程至少 16 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</p> <p>2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。</p>

課程架構

核心課程：共修 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	客務實務	必	3/3	旅館管理系	請洽開課單位查詢	
2	房務實務與管理	必	3/3			
3	旅館資訊系統與操作實務	必	2/2			
4	旅館行銷管理	必	2/2			
5	餐旅智慧與資訊科技應用實務	必	2/2			

專業課程一：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	服務設計與創新	必	3/3	旅館管理系	請洽開課單位查詢	
2	餐旅數位行銷	選	2/2			
3	餐旅大數據視覺化應用	選	2/2			
4	旅館籌備與規劃	選	2/2			
5	旅館採購管理與成本控制	選	2/2			

6	旅館優質服務	選	2/2			
---	--------	---	-----	--	--	--

專業課程二：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	服務設計與創新	必	3/3	餐旅暨 會展行 銷管理 系	請洽開課 單位查詢	
2	消費者行為	必	3/3			
3	市場調查	選	2/2			
4	國際行銷管理	必	2/2			
5	產品與品牌管理	必	2/2			
6	創意思考	選	2/2			
7	廣告實務	選	2/2			

素食尚廚藝創新創業學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點

民國 112 年 5 月 3 日 111 學年度第 2 學期第1次院課程委員會議通過

民國 112 年 5 月 18 日 111 學年度第 2 學期校課程委員會議通過

民國 112 年 5 月 31 日 111 學年度第 2 學期教務會議通過

- 一、依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「素食尚廚藝創新創業學分學程」(以下簡稱本學程)。
- 二、本學程之主辦單位為廚藝學院(以下簡稱本院)。
- 三、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢 16 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。
- 四、本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)
- 五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本院提出申請。
- 六、修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本院申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。
- 七、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。
- 八、修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。
- 九、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本院認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。
- 十、學生修讀本學程，並參與校內外綠色永續廚藝活動或參與餐廳實習等累計達200小時(含)以上，將同步獲得本院頒發之專業相關證照。(認證規定與流程另行公告)
- 十一、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。
- 十二、本要點經廚藝學院院課程委員會議、校課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：廚藝學院

課程規劃

113 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	素食尚廚藝創新創業學分學程
學程主辦單位	廚藝學院
其他參與教學單位	中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科
課程及學分數規定	<p>1. 本校學生修得下列課程至少 16 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。</p> <p>2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。</p>

課程架構

核心課程：至少修滿 10 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice	必	4/4	中廚系 西廚系 烘焙系	請洽 開課單位查詢	
2	食品衛生與安全 Food Hygiene & Safety	必	2/2			
3	無國界蔬食餐廳開店實習 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business	選	4/8	廚藝學院	開店實習	

專業課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	新素味食材認識與採購實務 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice	選	2/4		請洽 開課單位查詢	
2	素食尚烹調與盤飾實務 Vegetarian Culinary and Food Plating	選	2/4			
3	植感甜點烘焙實務 Plant-Based Dessert Baking Practice	選	2/4			
4	全植健康飲調實務 Whole Plant Healthy Beverage Practice	選	2/4			
5	素食尚療癒餐飲設計實務 Vegetarian Healing Cuisine Design	選	2/4			
6	彈性素食食物設計實務 Flexible Vegetarian Food Design Practice	選	2/4			