

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 日間部四年制技術系課程標準表
104學年度第1學期實施

104年4月14日103學年度第2學期第1次系課程委員會通過
104年4月30日103學年度第2學期第2次院務會議暨院課程委員會通過
104年5月14日103學年度第2學期校課程委員會通過
104年5月28日103學年度第2學期教務會議通過

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	2	2	2	2	藝術-美學導論*	2*	2													
	人文-中文寫作					藝術-世界音樂*			2*	2											
	社會-經濟與生活					體育分項	0	2	0	2											
	社會-社會科學概論																				
	社會-法學緒論	2	2	2	2																
	社會-心理學																				
	社會-媒體識讀																				
	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)	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	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			服務實習	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					餐飲管理個案研究			2	2		
	餐飲服務			4	6	餐旅專題講座			1	2					餐飲資訊管理			2	2		
	茶飲與咖啡調製			2	3	餐廳實務			3	6					校外參訪研習			1	1		
	食物與營養			2	2	葡萄酒知識與品評			2	3											
	中式烹調			2	4																
	小計	8	11	10	15	小計	5	7	9	14	小計	10		10	小計	6	6	5	5		
共同選修	餐飲概論	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2													
旅館業餐飲管理就業模組						旅館英語			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		
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							餐飲人力訓練與發展			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		
一般選修	世界飲食文化	2	2			異國料理	2	4							研究方法	2	2				
	西式點心	2	4			餐旅法規	2	2							統計軟體應用	2	2				
	中式點心			2	4	房務實務	2	2							初階餐飲法語會話	2	2				
	中華飲食文化			2	2	餐旅職涯規劃	2	2							初階餐飲日語會話	2	2				
	創意廚藝			2	4	客務實務			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		
						餐旅粵語會話			2	2					進階餐飲英語會話			2	2		
						餐旅日語會話			2	2					餐飲安全管制			2	2		
						宴會點心			2	4					餐飲時勢分析			2	2		
						婚宴規劃			2	2					談判與溝通技巧			2	2		
															創意行銷			2	2		
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		

- 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。
 3、每學期修習學分數：不得多於28學分、不得少於10學分，校外實習學期為10學分。
 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、體育為分項選課。
 7、通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。
 8、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。