

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四技技優領航專班 課程標準表
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Department Of Food And Beverage Management
The Curriculum of Four-Year Technical (Technical Elite Program Students)
110學年度入學適用
For 2021 Academic Year

110年4月13日1092學年度第三次餐飲管理系課程委員會決議通過
 110年4月15日1092學期餐旅學院課程委員會決議通過
 110年5月13日109學年度第2學期第2次校課程委員會決議通過
 110年5月27日109學年度第2學期教務會議決議通過
 113學年度第2學期第2次系課程委員會會議(114.4.8)修訂通過
 113學年度第2學期院課程委員會會議(114.4.24)修訂通過
 113學年度第2學期校課程委員會會議(114.5.14)修訂通過
 113學年度第2學期教務會議(114.5.28)修訂通過

類別	科目	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計	
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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) English (Reading & Writing (1)(2))	2	2	2	2	計算機概論 Introduction to Computer Science	2	2		通識領域 Social Science Course	2	2	2	2					28 學分
	語文-英文(聽/說)(一)(二) English (Listening & Speaking)(1)(2)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二) *Second Foreign Language(1)(2)	2*	2	2*	2									
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech & Writing	2	2	2	2	藝術-美學導論 Appreciation of Aesthetics	2	2											
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation					藝術-世界音樂 The Music of World													
	人文-中文寫作 Chinese Writing	2	2	2	2	人文-歷史與文化 History and Culture	0	2	0	體育分項 Physical Education	0	2	0	2					
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing																		
	社會-經濟與生活 Economics and Life	2	2	2	2														
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Sciences																		
	社會-法學緒論 Introduction to Law	2	2	2	2														
	社會-心理學 Psychology																		
院訂必修	社會-媒體識讀 News Interpretation and Analysis	2	2	2	2													6 學分	
	社會-法學與生活 Law and life																		
	全民國防教育軍事訓練(一)(二) All-out Defense Education Military	0	2	0	2														
	體育(一)(二) Physical Education	0	2	0	2														
		(8)	(12)	(8)	(12)		(6)	(8)	(2)	(4)					2	2	2		
	餐旅管理 Introduction of Hospitality Management	2	2			服務設計與創新 Service Design and Innovation			2	2	管理學 Management		2	2					
	小計	2	2			小計			2	2	小計		2	2					
	餐旅英語 Hospitality English	2	2			美食學實用英文 Practical English for Gastronomy	2	2			成本控制與分析 Cost Control and Analysis		2	2					
	酒類知識導論 Introduction to Win and Spirits Knowledge	2	3			餐旅專題講座 Visiting Speeches on Hospitality Topics	1	2			餐飲英語(二) Restaurant English		2	2					
系訂必修	西式烹調 Western Cuisine	3	6			餐旅會計 Hospitality Accounting	3	3			人力資源管理 Human Resources Management		2	2				78 學分	
	桌邊服務 Tablesides Service	2	4			餐飲專題實作 special practical projects	3	6			餐旅業督導 supervision of hospitality industry		2	2					
	未來餐飲產業趨勢 Future Food and Beverage Industry Trends	2	2			服務實習 Service training			1	2	餐廳實務(二) Restaurant - Practical				3	6			
	早午餐製作 Brunch			2	4	餐廳實務(一) Restaurant - Practical			3	6	餐飲資訊管理 Information management				2	2			
	茶飲與咖啡調製 Tea & Coffee Preparation			2	3	葡萄酒知識與品評 Wine Knowledge and Tasting			2	3	餐飲管理個案研究 Food and Beverage Management Case				2	2			
	創意廚藝 Creative Culinary Arts			2	4	進階餐飲法語會話 Advanced Food & Beverage French			2	2	職場英語與寫作 Business English				2	2			

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四技技優領航專班 課程標準表
 National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Department Of Food And Beverage Management
 The Curriculum of Four-Year Technical (Technical Elite Program Students)
 110學年度入學適用
 For 2021 Academic Year

110年4月13日1092學年度第三次餐飲管理系課程委員會會議決議通過
 110年4月15日1092學期餐旅學院課程委員會會議決議通過
 110年5月13日109學年度第2學期第2次校課程委員會會議決議通過
 110年5月27日109學年度第2學期教務會議決議通過
 113學年度第2學期第2次系課程委員會議(114.4.8)修訂通過
 113學年度第2學期院課程委員會議(114.4.24)修訂通過
 113學年度第2學期校課程委員會議(114.5.14)修訂通過
 113學年度第2學期教務會議(114.5.28)修訂通過

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	
	餐飲法語會話 Food and Beverage French Conversation			2	2	餐飲英語(一) Food & Beverage English			2	2											
	餐飲競賽專題 Implementation of skills competition			3	6																
	小計	11	17	11	19	小計	9	13	10	15	小計	8	8	9	12	小計	10	10	10	10	

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四技技優領航專班 課程標準表
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Department Of Food And Beverage Management
The Curriculum of Four-Year Technical (Technical Elite Program Students)
110學年度入學適用
For 2021 Academic Year

110年4月13日1092學年度第三次餐飲管理系課程委員會會議決議通過
 110年4月15日1092學期餐旅學院課程委員會會議決議通過
 110年5月13日109學年度第2學期第2次校課程委員會會議決議通過
 110年5月27日109學年度第2學期教務會議決議通過
 113學年度第2學期第2次系課程委員會會議(114.4.8)修訂通過
 113學年度第2學期院課程委員會會議(114.4.24)修訂通過
 113學年度第2學期校課程委員會會議(114.5.14)修訂通過
 113學年度第2學期教務會議(114.5.28)修訂通過

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	
系 訂 選 修	世界飲食文化 Food & Beverage Cultures of The World	2	2			西點蛋糕 Baking-pastry and cake	2	4			採購實務 Purchasing	2	2								至少達 16學分
	餐旅職涯規劃 Hospitality career planning	2	2			異國料理 World Cuisine*	2	4			冷廚製作 coldkitchenproduction	3	6								
	食物與營養 Food and Nutrition			2	2	雞尾酒調製 Cocktail Making	2	3			專業廚藝法文 French terminology for cuisine	2	2								
	中式烹調 Chinese Cuisine			2	4	菜單規劃與說菜技巧 Menu planning and inpartue servies	2	2			酒吧經營管理 Bar Management*	2	2								
						數位行銷管理 digital marketing management	2	2			世界葡萄酒與烈酒 Wine & spirit of the world	2	2								
						綠色餐飲 Green Food*			2	2	餐旅數據分析與營收管 Hospitality industry analytics	2	2								
						餐旅日語會話 Hospitality Japanese Conversation*			2	2	產業參訪 Hospitality industry visit			2	2						
						中式點心 Chinese - Style Pastry			2	4	進階餐飲日語會話 Advanced Food & Beverage Japanese			2	2						
						烘焙麵包 Baking-bread			2	4	酒類釀造技術 Winemaking*			3	3						
						餐酒搭配藝術與行銷 Wine Pairing: Theory, Application &			3	3	酒莊參訪 Winery Visits*			2	2						
											餐飲創新創業規劃 Innovation and Entrepreneurship planning			2	2						
總計																			128		

備註：

- 畢業學分為128學分(含校訂必修28學分、院訂必修6學分、系訂必修78學分，選修至少達16學分，跨系選修至多承認12學分(其中含跨校6學分或跨領域微學分課程6學分或各類學程課程6學分)。
- 校外實習成績需提供廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
- 每學期修習學分數：依照日間部學生選課辦法規定辦理。
- 畢業前須符合本系訂定之畢業條件標準。
- *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。
- 體育為分項選課。
- 通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。
- 體育課程為通識課程畢業門檻。

Notes:

- The total number of credits required for graduation is 128, including 28 credits of university-required courses, 6 credits of college-required courses, and 78 credits of department-required courses. Students must complete at least 16 elective credits, with a maximum of 12 credits from cross-department electives (Including up to 6 credits from other institutions or 6 Inter-school credits and Credit Programs).
- Off-campus internship grades must be based on internship certificates issued by the host company and the submission of related internship outcomes, which will serve as the basis for grade evaluation.
- The number of credits taken each semester should comply with the regulations outlined in the course selection guidelines for daytime division students.
- Graduation requirements must meet the standards established by the department.
- *Indicates that the scheduling of general education courses will be adjusted based on the number of classes; () indicates the minimum number of credits or hours.
- Physical education courses are single subject electives.
- General education courses refer to elective courses offered by the General Education Center.
- For international students, university-required courses, except for Military Training and Physical Education, should be conducted in accordance with the "Implementation Guidelines for Chinese Language Courses."