

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 二技課程標準表(日)  
106 學年度第一學期實施

95 學年度第 2 次教務會議(96.1.4)通過  
96 年 3 月 1 日教育部台技(三)字第 0960026827 號函備查  
102 學年度第 1 次系課程會議(102.9.24)通過  
102 學年度第 1 次校課程委員會會議(102.11.21)通過  
104 學年度第 2 次校課程委員會會議(105.5.12)通過  
105 學年度第 1 次系務會議(105.11.10)通過  
105 學年度第 1 次教務會議(105.12.8)通過

第一學年					第二學年					
科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期		
	分學	數時	分學	數時		分學	數時	分學	數時	
通識教育 14 學分										
自然	2	2			自然					
人文			2	2	人文	0	0	學分 至少選 四	(4)	
社會	2	2	2	2	社會					
藝術			2	2	藝術					
體育(一)(二)註3	1	2	1	2						
小計	5	6	7	8	小計	0	0	4	4	
系訂必修 30 學分										
必 修	餐旅英語	2	2			校外實習	10			
	管理學	2	2			校外參訪研習			1	1
	人力資源管理	2	2			宴會管理			2	2
	餐旅會計	2	2							
	葡萄酒概論	2	2							
	餐旅講座			1	2					
	進階餐旅英語			2	2					
	餐飲成本控制與分析			2	2					
	行銷管理			2	2					
	小計	10	10	7	8	小計	10	-	3	3
選修科目 30 學分										
選 修	餐飲日語	2	2			應用英文			2	2
	餐旅法語	2	2			高階餐飲日語			2	2
	餐飲服務註2*	2	4			餐廳籌劃與開幕			2	2
	餐旅概論註2*	2	2			餐旅行銷規劃			2	2
	世界餐飲文化	2	2			酒吧經營實務			2	2
	餐飲資訊管理	2	2			餐飲人力訓練與規劃			2	2
	研究方法	2	2			服務管理			2	2
	葡萄酒研究			2	2	財務管理			2	2
	進階餐旅法語			2	2	俱樂部管理			2	2
	進階餐飲日語			2	2	餐旅法規			2	2
	餐飲業連鎖經營管理			2	2	餐飲經營研討(15人以下)			2	2
	烹飪概論註2*			2	4	餐飲專題製作(15人以下)			2	2
	飲料調製註2*			2	3	餐飲創業管理(15人以下)			2	2
	餐飲管理註2*			2	2	營養學			2	2
	餐飲電子商務應用			2	2	廚房管理(含餐飲衛生稽查實務)			2	2
	統計軟體應用			2	2	感官評估與分析			2	2
國際禮儀			2	2	異國料理			2	4	

備註：1. 畢業至少應修 74 學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)。

2. \* 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)、烹飪實務(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。

3. 體育學分不列入畢業學分內。

