

國立高雄餐旅大學 日間部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表
 National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Department Of Food And Beverage Management
 The Curriculum of Two-Year Technical College Program (Daytime Division Students)

114學年度第一學期實施

For 2024 1st Academic Year

108 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會通過(109.04.08)通過
 108 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會通過(109.04.16)通過
 108 學年度第 2 學期校課程委員會會議(109.05.14)通過

108 學年度第 2 學期教務會議會議(109.5.28)通過

112 學年度第 2 學期第 1 次系課程委員會通過(113.02.22)通過

112 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會通過(113.04.23)通過

112 學年度第 2 學期校課程委員會會議(113.05.15)通過

112 學年度第 2 學期教務會議會議(113.5.29)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 學期校課程委員會會議(114.5.14)修訂通過

113 學年度第 2 學期教務會議會議(114.5.28)修訂通過

111學年度起第一學期實施

(Applicable to Students Admitted Starting from the 2022 Academic Year)

第一學年				第二學年					
科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期	
	學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
通識教育 14 學分									
自然 Nature	2	2			自然 Nature				
人文 Applied			2	2	人文 Applied	0	0		(4)
社會 Social Sciences	2	2	2	2	社會 Social Sciences				
藝術 Aesthetics			2	2	藝術 Aesthetics				
體育 (一) (二) 註2 Physical Education	1	2	1	2					
小計	5	6	7	8	小計	0	0	4	4
系訂必修 29 學分									
必修									
餐旅英語 Hospitality English	2	2			校外實習 Internship	10			
管理學 Management	2	2			宴會管理 Banquet Operation Management			2	2
人力資源管理 Planning & Training on Food & Beverage Manpower	2	2							
餐旅會計 Meal and travel accounting	2	2							
葡萄酒概論 Introduction to wine	2	2							
餐旅講座 Catering and travel lecture	1	2							
進階餐旅英語 Intermediate Hospitality English			2	2					
餐飲成本控制與分析 Food and Beverage Cost Control and Financial Management			2	2					
行銷管理 Marketing Management			2	2					
小計	11	12	6	6	小計	10	-	2	2

選修科目 32 學分

選修	餐飲日語 Food & Beverage Japanese	2	2		應用英文 Applied English			2	2
	餐旅法語 Hospitality French	2	2		高階餐飲日語 Advanced Hospitality English			2	2
	餐飲服務＊ Food & Beverage Service Operation	2	4		餐廳籌劃與開幕 Restaurant Planning & Opening			2	2
	餐旅概論＊ The Introduction of Food & Beverage	2	2		餐旅行銷規劃 Hospitality marketing			2	2
	世界餐飲文化 Food & Beverage Cultures of The World	2	2		酒吧經營實務 Bar Management			2	2
	餐飲資訊管理 Restaurant Information Management	2	2		餐飲人力訓練與規劃 Training and planning of Human resource			2	2
	研究方法 Resesrch Methods	2	2		服務管理 Service Industry Management			2	2
	葡萄酒研究 Research on Wines			2	財務管理 Financial Management*			2	2
	進階餐旅法語 Advanced Food & Beverage French Conversation			2	俱樂部管理 Club management			2	2
	進階餐飲日語 Advanced Food & Beverage Japanese Conversation			2	餐旅法規 Hospitality and Tourism Law			2	2
	餐飲業連鎖經營管理 Chain-restaurant Management			2	餐飲經營研討(15 人以下) Operation management			2	2
	烹飪概論＊ Instroduction to Basic Cooking			2	餐飲專題製作(15 人以下) Food and Beverage application of Case Study			2	2
	飲料調製＊ Beverage Preparation			2	餐飲創業管理(15 人以下) Entrepreneurship management			2	2
	餐飲管理＊ Food & Beverage Management			2	營養學 Knowlegement Of Nutrition			2	2
	餐飲電子商務應用 Hospitality Electric commerce			2	廚房管理(含餐飲衛生稽查實務) Kitchen Management			2	2
	統計軟體應用 Statistic Applications			2	感官評估與分析 Analysis of sensation			2	2
	國際禮儀 International Etiquette			2	異國料理 World Cuisine			2	4
					亞洲咖啡 Asia coffee			2	2
					綠色餐飲 Green Food			2	2

備註：1.畢業至少應修 75 學分，院訂選修承認為系所選修，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)。

A minimum of 75 credits must be completed for graduation, College electives can be counted as department electives, with up to 12 cross-department elective credits recognized (Including up to 6 credits from other institutions or 6 Inter-school credits and Credit Programs).

2.體育學分不列入畢業學分內。 Physical education credits are not included in the graduation credit requirement.