

**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
必修	通識教育 14 學分										
	自然 Nature	2	2			自然 Nature	0	0	至少選 4 學分	(4)	
	人文 Applied			2	2	人文 Applied					
	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										
	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	選修科目 32 學分									
	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 Reserch Methods	2	2			服務管理 Service Industry Management			2	2
	葡萄酒研究 Research on Wines			2	2	財務管理 Financial Management*			2	2
	進階餐旅法語 Advanced Food & Beverage French Conversation			2	2	俱樂部管理 Club management			2	2
	進階餐飲日語 Advanced Food & Beverage Japanese Conversation			2	2	餐旅法規 Hospitality and Tourism Law			2	2
	餐飲業連鎖經營管理 Chain-restaurant Management			2	2	餐飲經營研討(15 人以下) Operation management			2	2
	烹飪概論* Instroduction to Basic Cooking			2	4	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	3	餐飲創業管理(15 人以下) Entrepreneurship management			2	2
	餐飲管理* Food & Beverage Management			2	2	營養學 Knowlegement Of Nutrition			2	2
	餐飲電子商務應用 Hospitality Electric commerce			2	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	2	感官評估與分析 Analysis of sensation			2	2
	國際禮儀 International Etiquette			2	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.