

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)

113學年度第一學期實施

For 2024 1st Academic Year

111學年度起第一學期實施
(Applicable to Students Admitted Starting from the 2022 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

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.