

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 二技課程標準表(日)

109 學年度第一學期實施

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

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											
必修	自然	2	2			自然	0	0	至少選四學分	(4)	
	人文			2	2	人文					
	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 29 學分											
必修	餐旅英語	2	2			校外實習	10				
	管理學	2	2			宴會管理			2	2	
	人力資源管理	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	11	12	6	6	小計	10	-	2	2	
選修科目 32 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	
						亞洲咖啡			2	2	
					綠色餐飲			2	2		

備註：1. 畢業至少應修 75 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。