

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 進修部四年制技術系課程標準表
111學年度第1學期實施

111學年起入學適用

110學年度第2學期第1次系課程委員會通過(111.04.13)通過
110學年度第2學期第1次院課程委員會通過(111.04.21)通過
108學年度第2學期校課程委員會會議(111.05.12)通過
110學年度第2學期教務會議會議(111.05.26)通過
111學年度第1學期院課程委員會會議(111.10.27)修訂通過
111學年度第1學期校課程委員會會議(111.11.16)修訂通過
111學年度第1學期教務會議(111.11.30)修訂通過

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計				
	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文(聽/說)(三)	2	2							通識領域	2	2	2	2		
	語文-英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2											
	人文-中國語文能力訓練					人文-歷史與文化*	2*	2													
	人文-中國文學欣賞	2	2	2	2	藝術-美學導論*	2*	2													
	人文-中文寫作					藝術-世界音樂*			2*	2											
	人文-生命閱讀與書寫																				
	社會-經濟與生活																				
	社會-社會科學概論																				
	社會-法學緒論	2	2	2	2																
	社會-心理學																				
	社會-媒體識讀																				
	社會-法學與生活																				
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2																
	自然-基礎統計*	2*	2																		
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2																
體育(一)(二)	1	2	1	2																	
小計	(12)	(16)	(10)	(14)	小計	(8)	(8)	(4)	(4)	小計					小計	(2)	(2)	(2)	(2)		
院訂必修	餐旅管理	3	3			管理學	3	3							服務管理	3	3				
					服務設計與創新				3	3											
	小計	3	3			小計	3	3	3	3	小計				小計	3	3				
系訂必修	食材認識	2	2			行銷管理	2	2			校外實習(一)(二)	10		10	宴會管理	2	2				
	酒類知識導論	2	3			餐旅專題講座	1	2						成本控制與分析	2	2					
	食品衛生與安全	2	2			雞尾酒調製	2	3						人力資源管理	2	2					
	西式烹調	2	4			餐飲資訊管理	2	2						餐飲管理個案研究			2	2			
	餐飲服務			3	4	餐旅會計			3	3				服務實習(二)			1	2			
	茶飲與咖啡調製			2	3	服務實習(一)			1	2											
	食物與營養			2	2	餐廳實務			3	6											
	中式烹調			2	4	葡萄酒知識與品評			2	3											
	小計	8	11	9	13	小計	7	9	9	14	小計	10		10	小計	6	6	3	4		
	院訂選修	雲端商業軟體應用(2學分/2時數) 數位多媒體設計實務(2學分/2時數) 餐旅自媒體行銷(2學分/2時數)																			
共同選修	餐飲概論	2	2			菜單規劃與說菜技巧	2	2						Wine and spirit of the world(世界葡萄酒與烈酒)	2	2					
					餐旅英語			2	2												
旅館業餐飲管理就業模組					旅館管理	2	2							酒吧經營管理	2	2					
					桌邊服務			2	2					餐旅業督導	2	2					
														初階餐飲英語會話	2	2					
														公共關係與危機處理			2	2			
														電子商務			2	2			
連鎖餐飲管理就業模組	餐廳設備與器具之認識與維護			2	2	採購實務	2	2						餐飲人力訓練與發展			2	2			
														專題製作	2	2					
														餐廳佈局與設計	2	2					
														廚房管理	2	2					
														財務管理			2	2			
一般選修	世界飲食文化	2	2			異國料理	2	4						研究方法	2	2					
	中華飲食文化			2	2	餐旅法規	2	2						統計軟體應用	2	2					
	創意廚藝			2	4	房務實務	2	2						初階餐飲法語會話	2	2					
	早午餐製作			2	4	餐旅職涯規劃	2	2						初階餐飲日語會話	2	2					
					西式點心	2	4							宴會點心	2	4					
					美食學實用英文	2	2							進階餐飲法語會話			2	2			
					餐酒搭配藝術與行銷			3	3					進階餐飲日語會話			2	2			
					客務實務			2	2					進階餐飲英語會話			2	2			
					綠色餐飲			2	2					餐飲安全管理			2	2			
					餐旅粵語會話			2	2					餐飲時勢分析			2	2			
					餐旅日語會話			2	2					談判與溝通技巧			2	2			
					中式點心			2	4					創意行銷			2	2			
					婚宴規劃			2	2					亞洲咖啡			2	2			
總計	22	32-34	25	31-33	總計	20	26-28	19	25-27	總計	10		10	總計	14-15	15	10	10	130		

備註：

- 1、畢業學分數為130學分(含校訂必修38學分、院訂必修12學分、系訂必修62學分、選修至少達18學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分)，院訂選修承認為系所選修)。
- 2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
- 3、每學期修習學分數：依進修部學生選課辦法規定辦理。
- 4、畢業前須符合本系訂定之畢業條件標準。
- 5、*代表通識課程排課將考量班級數調整開課學期；()代表至少學分數或時數。
- 6、通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。
- 7、境外生校訂必修課程除軍訓與體育外，參照「華語課程實施要點」辦理。