

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 四技技優領航專班 課程標準表  
110學年度入學適用

110年4月13日1092學年度第三次餐飲管理系課程委員會會議決議通過  
110年4月15日1092 學期餐旅學院課程委員會會議決議通過  
110年5月13日109學年度第2學期第2次校課程委員會會議決議通過  
110年5月27日109學年度第2學期教務會議決議通過

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	計算機概論	2	2			通識領域	2	2	2	2					28 學分					
	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	2	2	2	2	藝術-美學導論	2	2																	
	人文-中國文學欣賞					藝術-世界音樂																			
	人文-中文寫作					人文-歷史與文化																			
	人文-生命閱讀與書寫					體育分項	0	2	0	2															
	社會-經濟與生活	2	2	2	2																				
	社會-社會科學概論																								
	社會-法學緒論																								
	社會-心理學																								
	社會-媒體識讀																								
	社會-法學與生活																								
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2																				
體育(一)(二)	0	2	0	2																					
	(8)	(12)	(8)	(12)		(6)	(8)	(2)	(4)		2	2	2	2											
院訂必修	餐旅管理	2	2			服務設計與創新			2	2	管理學	2	2							6 學分					
	小計	2	2			小計			2	2	小計	2	2												
系訂必修	餐旅英語	2	2			美食學實用英文	2	2			成本控制與分析	2	2			校外實習(一)(二)	10		10	78 學分					
	酒類知識導論	2	3			餐旅專題講座	1	2			餐飲英語(二)	2	2												
	西式烹調	3	6			餐旅會計	3	3			人力資源管理	2	2												
	桌邊服務	2	4			餐飲專題實作	3	6			餐旅業督導	2	2												
	未來餐飲產業趨勢	2	2			服務實習			1	2	餐廳實務(二)			3	6										
	早午餐製作			2	4	餐廳實務(一)			3	6	餐飲資訊管理			2	2										
	茶飲與咖啡調製			2	3	葡萄酒知識與品評			2	3	餐飲管理個案研究			2	2										
	創意廚藝			2	4	進階餐飲法語會話			2	2	職場英語與寫作			2	2										
	餐飲法語會話			2	2	餐飲英語(一)			2	2															
	餐飲競賽專題			3	6																				
小計	11	17	11	19	小計	9	13	10	15	小計	8	8	9	12	小計	10		10							
系訂選修	世界飲食文化	2	2			西點蛋糕	2	4			採購實務	2	2							至少達16 學分					
	餐旅職涯規劃	2	2			異國料理	2	4			冷廚製作	3	6												
	食物與營養			2	2	雞尾酒調製	2	3			專業廚藝法文	2	2												
	中式烹調			2	4	菜單規劃與說菜技巧	2	2			酒吧經營管理	2	2												
						數位行銷管理	2	2			Wine and spirit of the world(世界葡萄酒與烈酒)	2	2												
						綠色餐飲			2	2	餐旅數據分析與營收管	2	2												
						餐旅日語會話			2	2	產業參訪			2	2										
						中式點心			2	4	進階餐飲日語會話			2	2										
						烘焙麵包			2	4	酒類釀造技術			3	3										
						餐酒搭配藝術與行銷			3	3	酒莊參訪			2	2										
										餐飲創新創業規劃			2	2											
總計																				128					

備註：  
1、畢業學分數為128學分(含校訂必修28學分、院訂必修6學分、系訂必修78學分，選修至少達16學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分))。  
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：依照日間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、體育為分項選課。  
7、通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。  
8、體育課程為通識課程畢業門檻。