

# 國立高雄餐旅大學 進修學院餐飲管理系 二年制技術系課程標準表

## 九十九學年度第一學期實施

101學年入學適用

95學年度第2次教務會議(96.1.4)通過台技(三)字第0960026827號

學年	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	<b>通識教育12學分</b>									
	通識課程：803000社會	2	2	2	2	通識課程：805000藝術			2	2
	通識課程：802013休閒運動(一)、(二)802014	1	2	1	2	通識課程：804000人文			2	2
						通識課程：806000自然			2	2
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>			<b>6</b>	<b>6</b>
	<b>系訂必修32學分</b>									
	821010餐旅英語	2	2			821152校外實習	10			
	821180管理學	2	2			821153校外參訪研習			1	1
	821110餐飲人力資源管理	2	2			821041餐飲實務			4	4
	821160餐旅會計	2	2							
	821051葡萄酒概論	2	2							
	821190餐旅講座			1	2					
	821080進階餐旅英語			2	2					
	821120餐飲成本控制與分析			2	2					
	821070行銷管理			2	2					
<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>10</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	
選修	<b>選修(至少應修28學分)</b>									
	822010餐飲日語	2	2			822120應用英文			2	2
	822380研究方法	2	2			822130高階餐飲日語			2	2
	822311餐飲服務	2	4			822240餐廳籌劃與開幕			2	2
	822291餐旅概論	2	2			822150餐旅行銷規劃			2	2
	822050世界餐飲文化	2	2			822161酒吧經營實務			2	2
	822062餐飲資訊管理	2	2			822250餐飲人力訓練與規劃			2	2
	822140餐旅法語	2	2			822270服務管理			2	2
	822390葡萄酒研究			2	2	822280財務管理			2	2
	822190進階餐旅法語			2	2	822400俱樂部管理			2	2
	822070進階餐飲日語			2	2	822420餐旅法規			2	2
	822080餐飲業連鎖經營管理			2	2	822312餐飲經營研討(15人以下)			2	2
	822321烹飪概論			2	4	822313餐飲專題製作(15人以下)			2	2
	822301飲料調製			2	3	822314餐飲創業管理(15人以下)			2	2
	822020餐飲管理			2	2	822030營養學			2	2
	822063餐飲電子商務應用			2	2	822171廚房管理(含餐飲衛生稽查實務)			2	2
	822101統計軟體應用			2	2	822220感官評估與分析			2	2
	822410國際禮儀			2	2	822430異國料理			2	2
822131初級餐飲日語			2	2	822210公共關係與危機處理			2	2	
<b>備註</b>	<b>畢業至少應修72學分</b>									

◎修業時間二年以上，必修44學分(含通識12學分及專業32學分)，選修28學分，總共72學分。

◎「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)」、「烹飪概論(2學分4小時)」、「餐旅概論(2學分2小時)」為非本科系必選課程，學分數得列入畢業學分之計算。

1