

國立高雄餐旅學院進修部 餐飲管理系 二年制技術系課程標準表

九十六學年度第一學期實施

95 學年度第 2 次教務會議(96.1.4)通過

台技(三)字第 0960026827 號

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
通識教育 12 學分									
803000 社會	2	2	2	2	805000 藝術			2	2
(一)802013(二)802014 休閒運動	1	2	1	2	804000 人文			2	2
					806000 自然			2	2
小計	3	4	3	4	小計			6	6
系訂必修 32 學分									
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					
小計	10	10	7	8	小計	10		5	5
選修(至少應修 28 學分)									
822010 餐飲日語	2	2			822120 應用英文			2	2
822140 餐旅法語			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
822380 研究方法	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					
小計	12	14	24	27	小計			34	36
建議最低專業選修學分數	7	7	7	7	建議最低專業選修學分數			14	14
備註	畢業至少應修 72 學分								

一、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。

二、*「餐旅服務(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。