

國立高雄餐旅大學 進修部餐飲管理系 二年制技術系課程標準表
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Department Of Food And Beverage Management
The Curriculum of Two-Year Technical College Program (Division of Continuing Education)

113學年度第一學期實施

For 2024 1st Academic Year

112學年度起第一學期實施
(Applicable to Students Admitted Starting from the 2023 Academic Year)

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
112學年度第2學期第1次系課程委員會通過(113.02.22)通過
112學年度第2學期第2次系課程委員會通過(113.04.23)通過
112學年度第2學期校課程委員會會議(113.05.15)通過
112學年度第2學期教務會議會議(113.5.29)通過
113學年度第2學期第2次系課程委員會會議(114.4.8)修訂通過
113學年度第2學期院課程委員會會議(114.4.24)修訂通過
113學年度第2學期校課程委員會會議(114.5.14)修訂通過
113學年度第2學期教務會議(114.5.28)修訂通過

學年	第一學年					第二學年				
必修	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									
	通識課程：803000社會 Social Sciences	2	2	2	2	通識課程：805000藝術 Aesthetics			2	2
	通識課程：802013休閒運動 (一)、(二)802014 Leisure and sports	1	2	1	2	通識課程：804000人文 Applied			2	2
						通識課程：806000自然 Nature			2	2
	小計	3	4	3	4	小計			6	6
	系訂必修29學分									
	821010餐旅英語 Hospitality English	2	2			821152校外實習 Internship	10			
	821180管理學 Management	2	2			821041宴會管理 Banquet Operation Management			2	2
	821110人力資源管理 Planning & Training on Food & Beverage Manpower	2	2							
	821160餐旅會計 Meal and travel accounting	2	2							
	821190餐旅講座 Catering and travel lecture	1	2							
	821051葡萄酒概論 Introduction to wine	2	2							
	821080進階餐旅英語 Intermediate Hospitality English			2	2					
	821120餐飲成本控制與分析 Food and Beverage Cost Control and Financial Management			2	2					
821070行銷管理 Marketing Management			2	2						
小計	11	12	6	6	小計	10		2	2	
選修	選修32學分									
	822010餐飲日語 Food & Beverage Japanese	2	2			822120應用英文 Apply English			2	2
	822380研究方法 Research Method	2	2			822130高階餐飲日語 Intermediate Hospitality Japanese			2	2
	822311餐飲服務 Food & Beverage Service Operation	2	4			822240餐廳籌劃與開幕 Restaurant Set-up and Management			2	2
	822291餐旅概論 The Introduction of Food & Beverage	2	2			822150餐旅行銷規劃 Meal Travel Marketing planning			2	2

822050世界餐飲文化 Food & Beverage Cultures of the World	2	2			822161酒吧經營實務 Practice of Bar Management			2	2
822062餐飲資訊管理 Catering Information Management	2	2			822250餐飲人力訓練與規劃 Restaurant Personnel Planning and Trainings			2	2
822140餐旅法語 Hospitality French	2	2			822270服務管理 Service Industry Management			2	2
822390葡萄酒研究 Wine Research			2	2	822280財務管理 Financial Management			2	2
822190進階餐旅法語 Advanced Food & Beverage French			2	2	822400俱樂部管理 Club Management			2	2
822070進階餐飲日語 Advanced Food & Beverage Japanese			2	2	822420餐旅法規 Hospitality and Tourism Law			2	2
822080餐飲業連鎖經營管理 Catering Industry Chain Management			2	2	822312餐飲經營研討 (15人以下) Catering Management Seminar			2	2
822321烹飪概論 Introduction to Basic Cooking			2	4	822313餐飲專題製作 (15人以下) Special Production Of Catering			2	2
822301飲料調製 Beverage Preparation			2	3	822314餐飲創業管理 (15人以下) Catering Entrepreneurshi Management			2	2
822020餐飲管理 Catering Management			2	2	822030營養學 Nutrition			2	2
822063餐飲電子商務應用 Catering E-Commerce Application			2	2	822171廚房管理 (含餐飲衛生稽查實務) Kitchen Management			2	2
822101統計軟體應用 Statistical Software Application			2	2	822220感官評估與分析 Sensory Evaluation and Analysis			2	2
822410國際禮儀 International Etiquette			2	2	822430異國料理 World Cuisine			2	2
					822210公共關係與危機處理 Public Relations and Crisis Management			2	2
					亞洲咖啡 Asia coffee			2	2
					綠色餐飲 Green Food			2	2
備註	畢業至少應修73學分								

◎修業時間二年以上，必修41學分（含通識12學分及專業29學分），選修32學分，院訂選修承認為系所選修，總共73學分，跨系選修至多承認 12 學分(其中含跨校 6 學分或跨領域微學分課程 6學分或各類學程課程 6學分)。

◎The study duration is at least two years, requiring a total of 73 credits, including 41 compulsory credits (12 credits in general education and 29 credits in professional courses) and 32 elective credits, College electives can be counted as department electives. A maximum of 12 cross-department elective credits is recognized (Including up to 6 credits from other institutions or 6 Inter-school credits and Credit Programs).