

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

九十五學年度第一學期實施 九十三年六月十六日本校 92 學年度第 2 學期第二次教務會議修正通過
九十三年八月二日奉教育部台技(三)字第 0930100545 號函備查

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 16 學分											
必 修	(一)801011(二)801012 英文	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			
	803000 社會	2	2	2	2	806000 自然			2	2	
	小計	5	6	5	6	小計	4	4	2	2	
	系訂必修 31 學分										
必 修	821010 餐旅英語	2	2			821101 專題研討(含餐飲業經營分析)	3	3			
	821020 企業管理	2	2			821110 餐飲人力資源管理	2	2			
	821090 研究方法	2	2			821120 餐飲成本控制與分析	2	2			
	821160 餐旅會計	2	2			821130 餐旅法規			2	2	
	821050 葡萄酒研究			2	2	821141 實務專題製作			3	3	
	821040 餐飲實務			2	4	821153 校外參訪研習			1	1	
	821070 行銷管理			2	2						
	821080 進階餐旅英語			2	2						
	821030 書報討論			2	2						
	小計	8	8	10	12	小計	7	7	6	6	
選修(至少應修 26 學分)											
選 修	822010 餐飲日語*	2	2			822110 寫作技巧	2	2			
	822020 餐飲管理*	2	2			822120 應用英文	2	2			
	822030 營養學	2	2			高階餐飲日語*822130	2	2			
	822040 速食業經營管理	2	2			餐旅法語*822140	2	2			
	822050 世界餐飲文化	2	2			餐旅行銷規劃*822150	2	2			
	822060 餐飲資訊系統與電子商務			2	2	酒吧經營管理*822160	2	2			
	822070 進階餐飲日語			2	2	廚房管理*822170	2	2			
	822080 餐飲業連鎖經營管理			2	2	經濟學*822181	2	2			
	822090 旅館管理			2	2	進階餐旅法語*822190			2	2	
	822101 統計軟體應用			2	2	勞資關係研究*822200			2	2	
	822250 餐飲人力訓練與規劃			2	2	公共關係與危機處理*822210			2	2	
	822290 餐旅概論	0	2			感官評估與分析*822220			2	2	
	822310 餐飲服務	0	4			餐館衛生稽查實務*822230			2	2	
	822300 飲料調製			0	3	餐廳籌劃與開幕*822240			2	2	
	822320 烹飪概論	0	4			傳播學*822260			2	2	
						服務管理*822270			2	2	
						財務管理*822280			2	2	
						餐飲資訊系統 822061	2	2			
						統計軟體應用 822101	2	2			
						電子商務實務 822102	2	2			
					談判與溝通技巧 822450			2	2		
小計	10	20	12	15	小計	22	22	20	20		
建議最低專業選修學分數	4	4	4	4	建議最低專業選修學分數	8	8	10	10		
備註 畢業至少應修 73 學分											

- 一、修業時間二年以上，必修 47 學分（含通識 16 學分及專業 31 學分），選修 26 學分，總共 73 學分。
- 二、非本科畢業之新生，必需加修二專課程：「餐旅概論（每週二小時）」、「餐飲服務（每週四小時）」、「飲料調製（每週三小時）」、「烹飪概論（每週四小時）」四門課，方得畢業。
- 三、在餐旅業界有工作二年以上實務經驗或二專已於餐旅業界實習至少半年以上者，經提交系務會議同意，可抵免校外實習，如無上述情況者，須於寒暑假或課餘期間補足四百小時以上實習時數。
- 四、「校外參訪研習」課程，校內授課時數為 1 小時，校外參訪研習期間，依研發處規定以 2 週為原則。