

## 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

九十七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<br>(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  |
|                         |              |    |     |    |                            |     |    |     |    |
|                         |              |    |     |    |                            |     |    |     |    |
| 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。