

國立高雄餐旅大學 進修推廣學院餐飲管理系 四年制技術系課程標準表

九十九學年度第一學期實施

99學年入學適用

94年8月4日奉教育部台技(三)字第0940106826號函備查

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計							
	科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期			第二學期						
			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數		學分	時數	學分	時數			
校訂必修	英文讀寫(一)700015、(二)700016		2	2	2	2	英文讀寫(三)700017		2	2	歷史與文化700250		2*	2	中國語文能力訓練700100									
	英文聽說(一)700122、(二)700123		2	2	2	2	英文聽說(三)700124				2	2	美學導論700130		2*	2	中國文學欣賞700240		2	2	2	2		
	計算機概論(一)700053、(二)700054		1	2	1	2	第二外語(日/法語)(一)(二)		2	2	2	2	世界音樂700140				2*	2	中文寫作700125					
	軍訓(一)700193、(二)700194		0	2	0	2	*日語:(一)700030、(二)700040										社會科學概論700151							
	休閒運動(一)700071、(二)700072		1	2	1	2	*法語:(一)700031、(二)700041										法學緒論700160		2	2	2	2		
	基礎統計700080				2*	2											心理學700170							
																	傳播學700300							
																	外語、人文、藝術、 社會、自然選修2學分		2	2	2	2		
小計		6	10	8	12	小計		4	4	4	4	小計		4	4	2	2	小計		6	6	6	6	
系訂必修	西式烹調721121		2	4			餐飲服務721091		4	8			餐飲資訊系統721340		2	2			服務管理721310		2	2		
	食材認識721020		2	2			酒與飲料知識與品評(一)721011		2	2			行銷管理721130		2	2			餐飲專題研討721320		2	2		
	食品衛生與安全721050		2	2			餐旅英文(一)721270、(二)721280		2	2	2	2	督導實務721201		2	2			宴會管理721231		2	2		
	餐廳設備與器具之認識與維護721061				2	2	酒與飲料知識與品評(二)721012				2	2	餐旅會計(一)721081、(二)721082		2	2	2	2	成本控制與分析721330		2	2		
	食物與營養721260				2	2	飲料調製721100				2	4	餐旅專題講座721300				1	2	校外參訪研習721250				1	1
	中式烹調721071				2	4	管理學721290				2	2	人力資源管理721170				2	2	餐旅法規721210				2	2
																			餐飲專題實務製作－經營管理721241					
																			餐飲專題實務製作－餐飲技術721242				2	2
小計		6	8	6	8	小計		8	12	8	10	小計		8	8	5	6	小計		8	8	5	5	
系訂選修	餐飲概論722410		2	2			菜單規劃與設計722120		2	2			初階餐飲法語722141		2	2			餐廳規劃與設計722350		2	2		
	世界飲食文化722050		2	2			房務實務722030		2	2			初階餐旅日語722241		2	2			酒吧經營管理722200		2	2		
	西式點心722080		2	4			採購實務722160		2	2			廚房管理722100		2	2			餐飲人力訓練與發展722231		2	2		
	中國飲食文化722051				2	2	巧克力製作722430		2	4			旅館管理722190		2	2			財務管理722270		2	2		
	中式點心722040				2	4	桌邊服務722180				2	2	HACCP稽查實務722380				2	2	勞資關係722280				2	2
	餐旅日語會話722243				2	2	客務實務722010				2	2	電子商務722420				2	2	公共關係與危機處理722400				2	2
							藝術蛋糕製作722440				2	4	進階餐飲法語722142				2	2	餐廳籌劃與開幕722390				2	2
							拉糖藝術722480				3	4	進階餐旅日語722242				2	2	物流管理722290				2	2
							宴會點心722490				2	4	統計軟體應用722450				2	2	連鎖業經營管理722211				2	2
													餐飲行銷規劃722460				2	2	俱樂部管理722310				2	2
												餐飲多媒體應用722091		2	2			餐飲時勢分析722470				2	2	

備註：1. 畢業學分數為128學分(含系訂必修54學分，選修至少34學分，通識40學分)。
2. 每學期修習學分數，不得少於10學分，跨系選修不得超過6學分。

最少應修34學分