

國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 進修部四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 Four-Year Technical College Program (Division of Continuing Education)
114學年度第1學期實施
For 2025 1st Academic Year

113學年度第2學期第2次系課程委員會(114.4.8)修訂通過
113學年度第2學期院課程委員會(114.4.24)修訂通過
113學年度第2學期校課程委員會(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

類別	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	學分	時數		學分	時數		
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)(二) English(Reading & Writing)(1)(2)	2	2	2	2	語文-職場英文 Workplace English	2	2												38 學分	
	語文-英文(聽/說)(一)(二) English(Listening & Speaking)(1)(2)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)* Second Foreign Language(1)(2)	2*	2	2*	2											
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech & Writing					人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2													
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation					藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2													
	人文-餐旅文學 Culinary and Travel Literature	2	2	2	2	藝術-世界音樂* The Music of World			2*	2											
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing																				
	人文-網路文學與創意書寫 Cyber Literature and Creative writing																				
	社會-經濟與生活 Economics and Life																				
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Sciences																				
	社會-法學緒論 Introduction to Law	2	2	2	2																
	社會-心理學 Psychology																				
	社會-媒體識讀 News Interpretation and Analysis																				
	社會-法學與生活 Law and life																				
	自然-邏輯思維與資料管理 Logic Thinking and Data Management	1	2																		
	自然-影像處理與AI應用 Image processing and AI applications			1	2																
	自然-統計思維與生活* Statistical Thinking and Daily Life	2*	2																		
	全民國防教育軍事訓練(一)(二) All-out Defense Education Military Training(1)(2)	0	2	0	2																
體育(一)(二) Physical Education(1)(2)	1	2	1	2																	
小計	(12)	(16)	(10)	(14)	小計	(8)	(8)	(4)	(4)	小計					小計	(2)	(2)	(2)	(2)		
院訂必修	餐旅管理 Introduction of Hospitality Management	3	3			管理學 Management	3	3							服務管理 Service Industry Management	3	3				
						服務設計與創新 Service Design and Innovation			3	3											
	小計	3	3			小計	3	3	3	3	小計				小計	3	3				

類別	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	
系訂必修	食材認識 Knowledge of Introduction to Food Ingredients	2	2			餐飲科技管理與應用 Restaurant Technology Management and Application	3	3			校外實習(一) Internship (1)	10			宴會實務 Banquet Operations Practice	2	2			
	酒類知識導論 Introduction to Win and Spirits Knowledge	2	3			成本控制與分析 Cost Control and Analysis	2	2			校外實習(二) Internship (2)			10	人力資源管理 Human Resources Management	3	3			
	西式烹調 Western Cuisine	2	4			葡萄酒知識與品評 Wine Knowledge and Tasting	2	3							營收管理 Revenue Management			3	3	
	餐飲英語 Food & Beverage English	2	2			餐旅專題講座 Visiting Speeches on Hospitality Topics	1	2							餐飲管理個案研究 Food and Beverage Management Case Study			2	2	
	餐飲服務 Food & Beverage Service Operation			2	4	服務實習(一) Service training (1)			0.5	1					服務實習(二) Service training (2)			0.5	1	
	咖啡沖煮實務 Coffee Brewing Practice			2	3	餐廳營運實務 Restaurant Operations Practice			3	6										
	行銷管理 Marketing Management			3	3	雞尾酒調製 Cocktail Making			2	3										
	小計	8	11	7	10	小計	8	10	5.5	10	小計	10		10	小計	5	5	5.5	6	
	院訂選修	雲端商業軟體應用 Cloud Business Software Application (2學分/2時數) 數位多媒體設計實務 Applications of Digital Media Content Design (2學分/2時數) 餐旅自媒體行銷 Hospitality Self-Media Marketing (2學分/2時數)																		
共同選修		食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety	2	2			顧客關係管理 Customer Relationship Management	2	2							餐旅業督導 Supervision in the Hospitality Industry	2	2		
		餐旅法規 Hospitality and Tourism Law	2	2			綠色餐飲 Green Food	2	2							企業永續發展 Sustainable development for enterprises (SDGs)	2	2		
	餐飲管理 Food & Beverage Management			2	2	餐飲法語 French for Food and Beverage			2	2					餐旅職涯規劃 Hospitality career planning	2	2			
	談判與溝通技巧 Negotiation and Communication Skill			2	2	餐飲日語 Japanese for Food and Beverage			2	2					產業實務(幹部實習計畫) Industry Practice (Management Internship Program)			2	2	
	世界飲食文化 Food & Beverage Cultures of The World			2	2	餐飲會計 Food and Beverage Accounting			2	2					財務管理 Financial Management			2	2	
															餐廳籌備與規劃 Restaurant Preparation and Planning			2	2	
營運實務模組	中式烹調 Chinese Cuisine	2	4			異國料理 World Cuisine	2	4							西式點心 Western - Style Pastry	2	4			
	菜單規劃 Menu planning			2	2	桌邊服務 Tablesde Service			2	2					創意廚藝 Creative Culinary Arts			2	4	
	當代廚藝 Contemporary Culinary Arts			2	4	婚宴規劃 Wedding Banquet Planning			2	2										
飲調實務模組	台灣地酒飲品文化產業 Taiwan Jisake and Drinks Cultural Business			2	2	咖啡烘焙與品評 Coffee Roasting & Sensory Evaluation	2	3							世界烈酒知識與品評 Knowledge and Tasting of World Spirits	2	2			
						茶葉感官品評 Tea Sensory Evaluation	2	2							日本酒知識與品評 Knowledge and Tasting of Japanese Sake	2	3			
						侍酒師理論與實務 Sommelier Theory and Practice			2	3					亞洲與台灣咖啡 Asian & Taiwanese Coffee			2	3	
															酒類釀造技術 Winemaking			3	3	
																			130	

備註：

- 1、畢業學分數為130學分，含校訂必修38學分、院訂必修12學分、系訂必修59學分，選修至少達21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，院訂選修承認為本系選修)。
- 2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
- 3、每學期修習學分數：依進修部學生選課辦法規定辦理。
- 4、畢業前須符合本系訂定之畢業條件標準。
- 5、*代表通識課程排課將考量班級數調整開課學期；()代表至少學分數或時數。
- 6、通識領域係指由通識教育中心所開設之選修課程。
- 7、境外生校訂必修課程除軍訓與體育外，參照「華語課程實施要點」辦理。

Notes:

- 1、The total number of credits required for graduation is 130, including 38 credits of university-required courses, 12 credits of college-required courses, and 59 credits of department-required courses. Students must complete at least 21 elective credits, with a maximum of 12 credits from cross-department electives (Including up to 6 credits from other institutions or 6 Inter-school credits and Credit Programs, College electives can be counted as department electives).
- 2、Off-campus internship grades must be based on internship certificates issued by the host company and the submission of related internship outcomes, which will serve as the basis for grade evaluation.
- 3、The number of credits taken each semester should comply with the regulations outlined in the course selection guidelines for Continuing Education Division students.
- 4、Graduation requirements must meet the standards established by the department.
- 5、*Indicates that the scheduling of general education courses will be adjusted based on the number of classes; () indicates the minimum number of credits or hours.
- 6、General education courses refer to elective courses offered by the General Education Center.
- 7、For international students, university-required courses, except for Military Training and Physical Education, should be conducted in accordance with the "Implementation Guidelines for Chinese Language Courses."