

國立高雄餐旅學院 進修部 餐飲管理系 四年制技術系課程標準表  
九十三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通過  
九十三年八月二日教育部台技(三)字第 0930100545 號函備查

學 年 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		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
必修	英文(一)(二)700011/12	2	2	2	2	英文(三)(四)700013/14	2	2	2	2	英語會話(五)700025	1	2			美學導論 700130			2	2	
	英語會話(一)(二)700021/22	1	2	1	2	英語會話(三)(四)700023/24	1	2	1	2	孫子兵法與人生 700310					英語會話(六)700026			1	2	
	計算機概論(一)(二)700051/52	2	2	2	2	第二外語(日)700030	2	2	2	2	心理學 700170	2	2			自然 701090			2	2	
	休閒運動(一)(二)700071/72	1	2	1	2	健康管理(一)(二)700091/92	1	2	1	2	茶道文化 700270					社會 701070					
	餐飲概論 700200					應用文導讀與寫作 700120			2	2											
	中國飲食文化 700210	2	2	2	2	世界音樂 700140			2	2											
	人際關係 700220					領導統御 700230															
	軍護(一)(二) 700191/92	0	2	0	2																
	中國語文能力訓練 700100	2	2																		
	基礎統計 700080			2	2																
	中國文學賞析 700110			2	2																
	小計	10	14	12	16	小計	6	8	10	12	小計	3	4			小計			5	6	
系訂必修	酒與飲料專業知識 721010	2	2			餐飲服務 721090	6	8			葡萄酒研究 721150	2	2			校外實習 721222	12				
	食材認識 721020	2	2			飲料調製 721100	2	4			專題講座 721160	1	2			宴會管理 721230			1	2	
	餐旅概論 721030	2	2			企業管理 721110	2	2			人力資源管理 721170	2	2			實務專題製作(餐飲業經營分析) 721240			3	3	
	會計學 721040	2	2			西餐烹飪 721120			2	4	書報討論 721180	2	2			校外參訪研習 721250			1	1	
	食品衛生與安全 721050			2	2	行銷管理 721130			2	2	餐飲實務 721190	1	2								
	餐廳設備與器具之認識與維護 721060			1	2	書報討論 721140			1	2	督導實務 721200	1	2								
	中式烹飪 721070			2	4						餐旅法規 721210	2	2								
	餐飲會計 721080			2	2						校外實習 721221			12							
	小計	8	8	7	10	小計	10	14	5	8	小計	11	14	12		小計	12		5	6	
選修	客務實務 722010	2	2			統計學 722060	2	2			餐飲法語 722140	2	2			傳播學 722250			2	2	
	餐旅法語 722020	2	2			餐飲法語 722070	2	2			初級法語會話 722150	2	2			應用英文 722260			2	2	
	房務實務 722030	2	2			西式點心 722080	2	4			採購實務 722160	2	2			財務管理 722270			2	2	
	中式點心 722040			2	4	餐飲資訊系統 722090	2	2			餐飲美學 722170	2	2			勞資關係 722280			2	2	
	世界飲食文化 722050			2	2	廚房管理 722100			2	2	桌邊服務 722180	2	2			物流管理 722290			2	2	
						服務業管理 722110			2	2	旅館管理 722190	2	2			時勢分析 722300			2	2	
						菜單規劃與設計 722120			2	2	酒吧經營管理 722200	2	2			俱樂部管理 722310			2	2	
						經濟學 722130			2	2	餐飲連鎖經營管理 722210	2	2			行銷策略規劃 722320			2	2	
											市場調查與資料分析 722220	2	2			中級法語會話 722330			2	2	
											餐飲人力訓練與規劃 722230	2	2			高級日語會話 722340			2	2	
											中級日語會話 722240	2	2			餐廳規劃與設計 722350			2	2	
											餐飲多媒體應用 722091	2	2			成本控制與分析 722360			2	2	
																感官評估與分析 722370			2	2	
																HACCP 稽查實務 722380			2	2	
																餐廳籌劃與開幕 722390			2	2	
																公共關係與危機處理 722400			2	2	
																談判與溝通技巧 722500			2	2	
	小計	6	6	4	6	小計	8	10	8	8	小計	24	24			小計			32	32	
建議最低專業選修學分數	2	2	2	2-4	建議最低專業選修學分數	2	2-4	2	2	建議最低專業選修學分數	4	4			建議最低專業選修學分數			6	6		
總計	20	24	21	28-30	總計	18	24-26	17	22	總計	18	22	12		總計	12		16	18		

備註：1、畢業學分數為 134 學分(含校訂必修 46 學分、系訂必修 70 學分、選修至少達 18 學分)。  
3、每學期修習學分數：第一學年到第四學年每學期為 8-28 學分。

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。  
4、酒與飲料專業知識未及格者不得修習葡萄酒研究