

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)
112學年度第1學期實施
For 2023 1st Academic Year

112學年起入學適用
(Applicable to Students Admitted Starting from the 2023 Academic Year)

111學年度第1學期院課程委員會(111.10.27)修訂通過
 111學年度第1學期校課程委員會(111.11.16)修訂通過
 111學年度第1學期教務會議(111.11.30)修訂通過
 113學年度第1學期系課程委員會(113.10.16)修訂通過
 113學年度第1學期院課程委員會(113.10.23)修訂通過
 113學年度第1學期校課程委員會(113.11.13)修訂通過
 113學年度第1學期教務會議(113.11.27)修訂通過
 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				科目				科目				科目					
																		第一學期
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			
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	2	2	2	2	人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2										
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation					2*	2											
	人文-中文寫作 Chinese Writing							2*	2									
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and 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-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science(1)(2)	1	2	1	2													
	自然-基礎統計* Basic Statistics	2*	2															
	全民國防教育軍事訓練(一)(二) A11-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								
院 訂 必 修	餐旅管理 Introduction of Hospitality Management	3	3			管理學 Management	3	3									12 學 分	
					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							

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)
112學年度第1學期實施
For 2023 1st Academic Year

112學年起入學適用
(Applicable to Students Admitted Starting from the 2023 Academic Year)

111學年度第1學期院課程委員會會議(111.10.27)修訂通過
 111學年度第1學期校課程委員會會議(111.11.16)修訂通過
 111學年度第1學期教務委員會會議(111.11.30)修訂通過
 113學年度第1學期系課程委員會會議(113.10.16)修訂通過
 113學年度第1學期院課程委員會會議(113.10.23)修訂通過
 113學年度第1學期校課程委員會會議(113.11.13)修訂通過
 113學年度第1學期教務委員會會議(113.11.27)修訂通過
 113學年度第2學期第2次系課程委員會會議(114.4.8)修訂通過
 113學年度第2學期院課程委員會會議(114.4.24)修訂通過
 113學年度第2學期校課程委員會會議(114.5.14)修訂通過
 113學年度第2學期教務委員會會議(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				科目				科目				科目						
	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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			
系訂必修	食材認識 Knowledge of Introduction to Food Ingredients	2	2			行銷管理 Marketing Management	2	2			校外實習(一)(二)	10		10	宴會管理 Catering Management	2	2		
	酒類知識導論 Introduction to Win and Spirits Knowledge	2	3			餐旅專題講座 Visiting Speeches on Hospitality Topics	1	2							成本控制與分析 Cost Control and Analysis	2	2		
	食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety	2	2			雞尾酒調製 Cocktail Making	2	3							人力資源管理 Human Resources Management	2	2		
	西式烹調 Western Cuisine	2	4			餐飲資訊管理 Restaurant Information Management	2	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			3	4	餐旅會計 Hospitality Accounting			3	3					服務實習(二) Service training (2)		1	2	
	茶飲與咖啡調製 Tea & Coffee Preparation			2	3	服務實習(一) Service training (1)			1	2									
	食物與營養 Food and Nutrition			2	2	餐廳實務 Restaurant - Practical			3	6									
	中式烹調 Chinese Cuisine			2	4	葡萄酒知識與品評 Wine Knowledge and Tasting			2	3									
	小計	8	11	9	13	小計	7	9	9	14	小計	10		10	小計	6	6	3	4
	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	餐飲概論 The Introduction of Food & Beverage	2	2			菜單規劃與說菜技巧 Menu planning and inperitue servies	2	2							Wine and spirit of the world(世界葡萄酒與烈酒)	2	2		
旅館餐飲管理職業模組						餐旅英語 Hospitality English			2	2									
						旅館管理 Hotel Management	2	2							酒吧經營管理 Bar Management	2	2		
						桌邊服務 Tablesides Service			2	2					餐旅業督導 Supervision in the Hospitality Industry	2	2		
															初階餐飲英語會話 Basic Food and Beverage English Conversation*	2	2		
															公共關係與危機處理 Crisis Management & Public Relation		2	2	
連鎖餐飲管理職業模組	餐廳設備與器具之認識與維護 Understanding and maintaining restaurant equipment and utensils			2	2	採購實務 Purchasing for the Hospitality Industry	2	2							專題製作 Application of Case Study	2	2		
															餐廳佈局與設計 Restaurant Layout and Design	2	2		
															廚房管理 Kitchen Management*	2	2		
															財務管理 Financial Management*		2	2	
															餐廳籌劃與開幕 Restaurant Planning & Opening		2	2	
														連鎖業經營管理 Chain-Restaurant Management		2	2		

最少應修18學分

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)
112學年度第1學期實施
For 2023 1st Academic Year

112學年起入學適用
(Applicable to Students Admitted Starting from the 2023 Academic Year)

111學年度第1學期院課程委員會(111.10.27)修訂通過
 111學年度第1學期校課程委員會(111.11.16)修訂通過
 111學年度第1學期教務會議(111.11.30)修訂通過
 113學年度第1學期系課程委員會(113.10.16)修訂通過
 113學年度第1學期院課程委員會(113.10.23)修訂通過
 113學年度第1學期校課程委員會(113.11.13)修訂通過
 113學年度第1學期教務會議(113.11.27)修訂通過
 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				科目				科目				科目					
																		第一學期
學分		時數		學分		時數		學分		時數		學分		時數				
一般選修	世界飲食文化 Food & Beverage Cultures of The World	2	2			異國料理 World Cuisine	2	4					研究方法 Reserch Methods	2	2			
	中華飲食文化 Chinese Food and Beverage Cultures			2	2	餐旅法規 Hospitality and Tourism Law	2	2					統計軟體應用 Statistic Applications	2	2			
	創意廚藝 Greative Culinary Arts			2	4	房務實務 Housekeeping Operations	2	2					初階餐飲法語會話 Basic Food and Beverage French Conversation*	2	2			
	早午餐製作 Brunch			2	4	餐旅職涯規劃 Hospitality career planning	2	2					初階餐飲日語會話 Basic Food and Beverage Japanese Conversation*	2	2			
						西式點心 Western - Style Pastry	2	4					宴會點心 Bauquite Pasty	2	4			
						美食學實用英文 Practical English for Gastronomy	2	2					進階餐飲法語會話 Advanced Food & Beverage French Conversation*			2	2	
						餐酒搭配藝術與行銷 Wine Pairing: Theory, Application & Marketing			3	3			進階餐飲日語會話 Advanced Food & Beverage Japanese Conversation*			2	2	
						客房實務 Front Office Operations			2	2			進階餐飲英語會話 Advanced Food & Beverage English Conversation*			2	2	
						綠色餐飲 Green Food*			2	2			餐飲安全管制 Food Safety Control			2	2	
						餐旅粵語會話 Hospitality Cantonese Conversation			2	2			餐飲時勢分析 Analysis of The Current Situation			2	2	
						餐旅日語會話 Hospitality Japanese Conversation			2	2			談判與溝通技巧 Negotiation and Communication Skill			2	2	
						中式點心 Chinese - Style Pastry			2	4			創意行銷 Creative marketing			2	2	
						婚宴規劃 Wedding Banquet Planning			2	2			亞洲咖啡 Asia coffee			2	2	
													酒釀造技術 Winemaking			3	3	
													酒莊參訪 Winery Visits			2	2	
												校外參訪研習 Field Study			1	1		
總計	22	32-34	25	31-33	總計	20	26-28	19	25-27	總計	10	10	總計	14-15	15	10	10	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62學分，選修至少達18學分，院訂選修承認為系所選修，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)。
 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、*代表通識課程排課時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 62 credits of department-required courses. Students must complete at least 18 elective credits. College electives can be counted as department electives, 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).
 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."