國立高雄餐旅大學 進修學院餐飲管理系 四年制技術系課程標準表

九十六學年度第一學期實施　　九十四年八月四日奉教育部台技(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					
	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	
校訂必修	英文讀寫（一）(二) 700015/16	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	2	2	2	2	總計40學分
	英文聽說(一)(二)700122/23	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					
	計算機概論（一）(二) 700053/54	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）(二) 700193/94	0	2	0	2	*日語：(一)700030(二)700040										社會科學概論 700151	2	2	2	2	
	休閒運動（一）(二) 700071/72	1	2	1	2	*法語：(一)700031(二)700041										法學緒論 700160					
	基礎統計*700080			2	2											心理學 700170					
																傳播學 700300					
																外語701010、人文701030、藝術701050、社會701070、自然701090 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			54學分
	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	
																餐飲專題實務製作－酒與飲料 721243					
	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			最少應修34學分
	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	
						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	
																					128

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。