

107學年度旅館事業管理系餐飲管理專班四技全學程開課時序表

第一學年(107)				
科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
必 職場英語演練實務(1)(2)	2	2	2	2
必 美姿美儀與形象管理與實務	2	2		
必 餐飲經營實務	2	2		
必 餐飲會計學	2	2		
必 營養與保健	2	2		
必 專業倫理與企業文化	2	2		
必 吧台飲務管理實務	3	4		
修 餐飲美學與餐飲文化概論			3	3
修 餐飲行銷概論			2	2
修 食品安全管制系統			2	2
修 餐飲服務管理			2	2
修 餐飲設備認識與維護			2	2
小 計	15	16	13	13
選 電腦應用	2	2		
選 專業乙級證照輔導	3	4		
選 餐飲禮儀			2	2
選 餐飲銷售技巧			2	2
選 顧客關係管理			2	2
選 情緒管理技巧			2	2
選 餐飲資訊系統			2	2
選 點心房管理實務			3	4
小 計	5	6	13	14
總 計	20	22	26	27

第三學年(109)				
科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
必 進階餐飲英文(1)(2)	2	2	2	2
必 餐飲法規	2	2		
必 管理學	2	2		
必 餐飲創意料理	4	4		
必 人際關係與溝通概論	2	2		
必 連鎖餐飲品牌經營	2	2		
必 餐飲體驗行銷			2	2
必 餐廳規劃與設計			2	2
必 餐飲人力資源管理			2	2
必 餐飲服務品質管理			2	2
必 餐飲採購實務與成本控制			2	2
小 計	14	14	12	12
選 行銷活動規劃與執行	2	2		
選 公共關係與危機處理	2	2		
選 簡報製作與技巧	2	2		
選 綠色餐飲	2	2		
選 消費者行為	2	2		
選 餐飲統計與分析	2	2		
選 宴會料理與實務			4	4
選 新產品開發			2	2
選 葡萄酒賞析			2	2
選 餐飲個案討論			2	2
選 世界餐飲文化			2	2
選 餐飲財務管理			2	2
小 計	12	12	14	14
總 計	26	26	26	26

第二學年(108)				
科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
必 校外實習-標準作業流程	9	18		
必 校外實習-物料及訂貨管理實務			9	18
修				
修				
修				
修				
小 計	9	18	9	18
選				
選				
選				
選				
選				
小 計	0	0	0	0
總 計	9	18	9	18

第四學年(110)				
科目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
必 校外實習-顧客關係管理	7	14		
必 校外實習-值班管理			7	14
必 專題製作I	2	2		
必 專題製作II			2	2
修				
小 計	9	16	9	16
選				
選				
選				
選				
選				
小 計	0	0	0	0
總 計	9	16	9	16

王品業師配合課程
 (每學期一門共四門課)
 一上：專業倫理與企業文化
 一下：餐飲服務管理
 三上：連鎖餐飲品牌經營
 三下：餐飲採購實務與成本控制

備註：

1. 一、三年級每學期應修習16~24學分，二、四年級應修習9~24學分。
2. 最低畢業學分：128學分；必修學分：90學分
選修學分：38學分（選修學分含跨系選修學分）
3. 本系允許跨系選修學分，惟專業選修課程不得低於30學分
4. 選修課程以各學期實際開課情形為準。
5. 校外實習二年；分別於第二學年及第四學年實施(含暑假)。