

(108)進修部 旅館管理與廚藝創意系 四技全學程開課時序表

| 第一學年 (108) | | | | | |
|------------|-------------------|------|----|------|----|
| 科 目 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 |
| 必 | ☆全民國防教育軍事訓練(一)(二) | 0 | 1 | 0 | 1 |
| | ◎體育 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| | ◎中文閱讀與表達(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ◎英文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ※觀光產業概論 | 2 | 2 | | |
| | ※房務管理 | 2 | 2 | | |
| | ※房務模擬實務 | 2 | 2 | | |
| | ▲健康促進 | 2 | 2 | | |
| | ▲電腦應用與實務 | | | 2 | 2 |
| | ※客務管理 | | | 2 | 2 |
| 修 | ※客務模擬實務 | | | 2 | 2 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 小 計 | | 13 | 15 | 11 | 13 |
| 選 | 餐飲服務 | 2 | 2 | | |
| | 壓力管理 | 2 | 2 | | |
| 修 | 創意廚藝設計與實務(一)烘焙 | | | 4 | 4 |

| 第三學年 (110) | | | | | |
|------------|----------------|------|----|------|----|
| 科 目 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 |
| 必 | ◎分類通識 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ※餐旅日語(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ※餐旅英語(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ※餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | | |
| | ▲應用心理學 | 2 | 2 | | |
| | ◎專業倫理 | | | 1 | 1 |
| 修 | ▲人際溝通 | | | 2 | 2 |
| | | | | | |
| 小 計 | | 10 | 10 | 9 | 9 |
| 選 | 旅館資訊系統 | 2 | 2 | | |
| | 俱樂部管理與實務 | 2 | 2 | | |
| | 管家服務 | 2 | 2 | | |
| | 餐旅電子商務 | 2 | 2 | | |
| | 世界飲食文化 | 2 | 2 | | |
| | 康養膳食 | 2 | 2 | | |
| | 餐旅採購實務 | | | 2 | 2 |
| | 餐旅服務品質管理 | | | 2 | 2 |
| | 創意廚藝設計與實務(二)中餐 | | | 4 | 4 |
| | 餐旅會計學 | | | 2 | 2 |

| 第二學年 (109) | | | | | |
|------------|-------------|------|----|------|----|
| 科 目 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 |
| 必 | ◎應用英文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ◎分類通識 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ◎法政與社會 | 2 | 2 | | |
| | ※日文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | ◎歷史文明通論 | | | 2 | 2 |
| | ▲服務管理 | | | 2 | 2 |
| | ※餐飲經營管理 | | | 2 | 2 |
| 小 計 | | 8 | 8 | 12 | 12 |
| 選 | 飲料管理與實務 | 2 | 2 | | |
| | 國際旅客接待 | 2 | 2 | | |
| | 餐旅婚慶活動設計 | 2 | 2 | | |
| | 統計學 | 2 | 2 | | |
| | 餐旅法規 | 2 | 2 | | |
| | 宴會管理與實務 | | | 2 | 2 |
| | 國際禮儀 | | | 2 | 2 |
| 修 | 餐旅美學 | | | 2 | 2 |
| | | | | | |

| 第四學年 (111) | | | | | |
|------------|------------------|------|----|------|----|
| 科 目 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 |
| 必 | ※餐旅英語(三) | 2 | 2 | | |
| | ※餐旅日語(三) | 2 | 2 | | |
| | ※餐旅財務管理 | | | 2 | 2 |
| | ※餐旅行銷 | | | 2 | 2 |
| | ※能力檢定 | | | 1 | 1 |
| 小 計 | | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 選 | 創意廚藝理論與實務(三)西餐 | 4 | 4 | | |
| | 餐旅成本控制與分析 | 2 | 2 | | |
| | 旅館休閒活動規劃 | 2 | 2 | | |
| | 民宿經營管理實務 | 2 | 2 | | |
| | 連鎖旅館經營管理 | 2 | 2 | | |
| | 餐旅公共關係與危機處理 | 2 | 2 | | |
| | 葡萄酒賞析 | | | 2 | 2 |
| | 餐旅創業與開發 | | | 2 | 2 |
| | 創意廚藝理論與實務(四)異國料理 | | | 4 | 4 |
| | 綠色餐旅 | | | 2 | 2 |
| 修 | 旅館業務銷售實務 | | | 2 | 2 |
| | | | | | |

| 項目 | 學分 | 時數 |
|-------------|-----|-----|
| ◎通識課程 | 27 | 29 |
| ▲專業基礎(院必修) | 10 | 10 |
| ※專業必修 | 35 | 35 |
| 專業選修 | 56 | 56 |
| ☆全民國防教育軍事訓練 | 0 | 2 |
| 總計 | 128 | 132 |

備註:

- 1.最低畢業學分：128學分。
- 2.必修學分：72學分；選修學分：56學分
(選修學分含跨系選修學分)。
- 3.本系允許跨系選修學分，惟於本系專業選修學分不得低於44學分。
- 4.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 5.「能力檢定」實施辦法及標準另訂之。

