

110學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系 產學攜手餐飲管理專班 課程規劃表

第一學年(110)					第二學年(111)					第三學年(112)									
	科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
校必修						校必修						校必修							
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計						
院必修						院必修						院必修							
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計						
通識教育						通識教育						通識教育							
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計						
系專業必修	職場英語演練實務(1)(2)	2	2	2	2	系專業必修	校外實習-標準作業流程	9	18			系專業必修	進階餐飲英文(1)(2)	2	2	2	2		
	美姿美儀與形象管理實務	2	2				校外實習-物料及訂貨管理實務			9	18			餐飲法規	2	2			
	餐飲經營實務	2	2											管理學	2	2			
	餐飲會計學	2	2											餐飲創意料理	4	4			
	營養與保健	2	2											人際關係與溝通概論	2	2			
	專業倫理與企業文化	2	2											連鎖餐飲品牌經營	2	2			
	吧台飲務管理實務	3	4											餐飲體驗行銷			2	2	
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3									餐廳規劃與設計			2	2	
	餐飲行銷概論			2	2									餐飲人力資源管理			2	2	
	食品安全管制系統			2	2									餐飲服務品質管理			2	2	
	餐飲服務管理			2	2									餐飲採購實務與成本控制			2	2	
餐飲設備認識與維護			2	2															
	小計	15	16	13	13		小計	9	18	9	18		小計	14	14	12	12		
系專業選修	電腦應用	2	2			系專業選修						系專業選修	專業乙級證照輔導	3	4				
	餐飲禮儀	2	2											餐飲統計與分析	2	2			
	情緒管理技巧	2	2											餐飲營運模擬實務(二)	4	4			
	顧客關係管理	2	2											宴會料理與實務			4	4	
	點心房管理實務			3	4									葡萄酒賞析			2	2	
	餐飲銷售技巧			2	2									餐飲個案討論			2	2	
	餐飲資訊系統			2	2									餐飲財務管理			2	2	
	餐飲營運模擬實務(一)			4	4														
	小計	8	8	11	12		小計	0	0	0	0		小計	9	10	10	10		

第四學年(113)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校必修					
	小計				
院必修					
	小計				
通識教育					
	小計				
系專業必修	校外實習-顧客關係管理	7	14		
	校外實習-值班管理			7	14
	專題製作I	2	2		
	專題製作II			2	2
	小計	9	16	9	16
系專業選修					
	小計	0	0	0	0

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	8
第一學年第二學期	11
第二學年第一學期	0
第二學年第二學期	0
第三學年第一學期	9
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	0
開課時數總計	38

注意事項：

- 一、三年級每學期應修習16-30學分，二、四年級應修習9-30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)。