

111學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系課程規劃表草案

第一學年(111)					第二學年(112)					第三學年(113)							
	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	體育	0	2	0	2	校必修	分類通識	2	2	2	2	校必修					
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	分類通識	2	2	2	2												
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>				
院必修	應用中文(一)(二)	2	2	2	2	院必修	應用英文(三)(四)	2	2	2	2	院必修					
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2		專業倫理	2	2								
	人際溝通	2	2				服務創新			2	2						
	程式設計概論	3	3														
	服務產業管理			2	2												
	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>小計</b>				
專業必修	觀光產業概論			2	2	專業必修	日文(一)(二)	2	2	2	2	專業必修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
					房務管理		2	2			餐旅日語(一)(二)		2	2	2	2	
					房務模擬實務		2	2			餐旅人力資源管理		2	2			
					客務管理				2	2	餐旅行銷		2	2			
					客務模擬實務				2	2	餐飲經營管理				2	2	
	<b>小計</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		餐旅財務管理			2	2
專業選修	創意廚藝設計與實務(一)烘焙	4	4			專業選修	飲料管理與實務	2	2			專業選修	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
	餐飲服務			2	2		國際旅客接待	2	2				旅館資訊系統	2	2		
	壓力管理			2	2		餐旅婚慶活動設計	2	2				俱樂部管理與實務	2	2		
							傳播品牌與魅力行銷	2	2				管家服務	2	2		
							宴會管理與實務			2	2		餐旅電子商務	2	2		
							國際禮儀			2	2		世界飲食文化	2	2		
第四學年(114)																	
校必修	科目	上學期		下學期													
		學分	時數	學分	時數												
院必修	科目	上學期		下學期													
		學分	時數	學分	時數												
專業必修	餐旅英語(三)	2	2			專業必修											
	餐旅日語(三)	2	2														
	能力檢定			1	1												
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>												
	餐旅成本控制與分析	2	2														
	旅館休閒活動規劃	2	2														
專業選修	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														
	創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4														
	校外實習			9	9												
	葡萄酒賞析			2	2												
	餐旅創業與開發			2	2												
	綠色餐旅			2	2												
旅館業務銷售實務			2	2													
創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4													

- 注意事項：
- 1.畢業應修學分為128 學分；含必修：72學分，選修：56學分(本系專業選修至少44學分以上)。
  - 2.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
  - 3.«能力檢定»實施辦法及標準另訂之。