

113學年度 進修部旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)							
	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	分類通識	2	2	2	2	校 必 修	分類通識	2	2	2	2	校 必 修					
	分類通識	2	2	2	2												
	體育	2	2	2	2												
	小計	6	6	6	6		小計	2	2	2	2		小計				
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	2	2														
	民生產業管理			2	2												
	小計	8	8	6	6		小計	4	4	4	4		小計				
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			餐旅人力資源管理		2	2			
					房務模擬實務		2	2			餐旅行銷		2	2			
					客務管理				2	2	餐飲經營管理				2	2	
					客務模擬實務				2	2	餐旅財務管理				2	2	
	小計	0	0	2	2		小計	6	6	6	6		小計	6	6	6	6
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	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	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		
	食品衛生與安全			2	2		傳播品牌與魅力行銷	2	2				管家服務	2	2		
							創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4				餐旅電子商務	2	2		
							創意廚藝設計與實務(三)中點	4	4				世界飲食文化	2	2		
							營養與保健	2	2				康養膳食	2	2		
							創意廚藝設計與實務(四)西餐			4	4		餐旅安全與法規	2	2		
							創意廚藝設計與實務(五)西點			4	4		餐旅採購實務			2	2
							宴會管理與實務			2	2		餐旅服務品質管理			2	2
							國際禮儀			2	2		飲料與咖啡調製			3	3
							餐旅美學			2	2		餐旅會計學			2	2
							食物製備與原理			2	2		餐酒搭配藝術與行銷			2	2

第四學年(116)					
	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				
專 業 必 修	餐旅英語(三)	2	2		
	能力檢定			1	1
	小計	2	2	1	1
專 業 選 修	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		
	創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4		
	創意廚藝設計與實務(七)異國甜點	4	4		
	餐旅日語(三)	2	2		
	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
創意廚藝設計與實務(六)異國料理			4	4	

【科目類別】

通識科目(分類通識):校必修

共同科目(體育):校必修

專業科目:院必修、專業必修、專業選修

【科目類別】			
	學分	時數	
通識科目、共同科目	16	16	
專業科目	院必修	22	22
	專業必修	29	29
	專業選修	61	61
合計	128	128	

【注意事項】

1.最低畢業學分:128學分,其中專業選修\_61學分(本系至少\_49學分,其餘可跨系)。

2.表列專業選修課程,得依實際情況進行調整。

