

115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(117)				第二學年(118)				第三學年(119)						
	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															
院必修															
	小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
專業必修	職場實習(一)			9	18	職場實習(二)			9	18	職場實習(三)			9	18
	職場英語溝通實務(一)	2	2			營養與保健	2	2			進階餐飲英文(一)	2	2		
	美容美儀與形象管理實務	2	2			職場英語演練實務(二)	2	2			進階餐飲品牌經營	2	2		
	食品安全管制系統	2	2			餐飲設備認識與維護	2	2			餐飲個案討論	2	2		
	餐飲會計學	2	2			企業文化與餐飲品質	2	2			專題製作(一)	2	2		
	餐飲行銷概論	2	2			吧台實務管理實務	4	4			餐飲創意料理	4	4		
	餐飲美學與餐飲文化概論	3	3			小計	12	12	9	18	小計	12	12	9	18
專業選修	公共關係與危機處理	2	2			電腦應用	2	2			簡報製作與技巧	2	2		
	食物學原理	2	2			餐飲資訊系統	2	2			餐飲環保管理	2	2		
	情緒管理技巧	2	2			顧客關係管理	2	2			新產品開發	2	2		
	宴會與會議管理	2	2			葡萄酒品評與實務	3	3			餐飲銷售技巧	2	2		
	點心房管理實務	4	4			專業證照輔導	4	4			餐飲統計分析	2	2		
	餐飲營運模擬實務(一)	4	4			餐飲營運模擬實務(二)	4	4			宴會與會議管理	2	2		
	小計	16	16	0	0	小計	17	17	0	0	小計	16	16	0	0

	第一學年(120)				
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校必修					
	小計	0	0	0	0
院必修	職場實習(四)			9	18
	管理學	2	2		
	人際關係與溝通概論	2	2		
	餐飲法規	2	2		
	餐飲體驗行銷	2	2		
	專題製作(二)	2	2		
	餐飲人力資源管理	2	2		
進階餐飲英文(二)	2	2			
專業必修	小計	14	14	9	18
	菜單設計與行銷	2	2		
	進階飲料管理	3	3		
	餐飲文化	2	2		
	餐飲財務管理	2	2		
	宴會料理與實務	4	4		
	異國料理	4	4		
專業選修	小計	17	17	0	0

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	16
第一學年第二學期	0
第二學年第一學期	17
第二學年第二學期	0
第三學年第一學期	16
第三學年第二學期	0
第四學年第一學期	17
第四學年第二學期	0
開課時數總計	66

項目	學分	時數
校必修		
院必修		
專業必修	87	123
專業選修	0	66
合計		

注意事項：

1. 每學年上學期應修習16-30學分；下學期應修習9-30學分。
2. 採輪調式課程規劃，每學年下學期職場實習9學分。
3. 最低畢業學分：128學分；必修學分：87學分；選修學分：41學分
4. 選修課程以各學期實際開課情形為準。

旅館管理與廚藝創意系  
課程規劃

助理教授 王申長

主任 劉采琳

民生學院 院長 陳儒晰

