

111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(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 | | | | | | 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(一)(二) | 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(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 美安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 | 4 | 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 | 16 | 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 | 行銷活動規劃與執行 | 2 | 2 | | |
| | 專業乙級證照輔導 | 4 | 4 | | | | | | | | | | 公共關係與危機處理 | 2 | 2 | | |
| | 點心房管理實務 | 4 | 4 | | | | | | | | | | 簡報製作與技巧 | 2 | 2 | | |
| | 餐飲禮儀 | | | 2 | 2 | | | | | | | | 綠色餐飲 | 2 | 2 | | |
| | 餐飲銷售技巧 | | | 2 | 2 | | | | | | | | 消費者行為 | 2 | 2 | | |
| | 顧客關係管理 | | | 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 | | |
| | 餐飲資訊系統 | | | 2 | 2 | | | | | | | | 宴會料理與實務 | | | 4 | 4 |
| | 餐飲營運模擬實務(一) | | | 4 | 4 | | | | | | | | 新產品開發 | | | 2 | 2 |
| | | | | | | | | | | | | | 葡萄酒賞析 | | | 2 | 2 |
| | | | | | | | | | | 餐飲個案討論 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | 世界餐飲文化 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | 餐飲財務管理 | | | 2 | 2 | | | |
| 小計 | 10 | 10 | 14 | 14 | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 小計 | 16 | 16 | 14 | 14 | |

| 第四學年(114) | | | | | |
|-----------|-------------|-----|----|-----|----|
| | 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(一) | 2 | 2 | | |
| | 專題製作(二) | | | 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 | 10 |
| 第一學年第二學期 | 14 |
| 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 | 16 |
| 第三學年第二學期 | 14 |
| 第四學年第一學期 | 0 |
| 第四學年第二學期 | 0 |
| 開課時數總計 | 54 |

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。
- 最低畢業學分：128學分；必修學分：91學分
選修學分：37學分（選修學分含跨系選修學分）
- 本系允許跨系選修學分，惟專業選修課程不得低於29學分
- 選修課程以各學期實際開課情形為準。
- 校外實習二年；分別於第二學年及第四學年實施(含暑假)。