

(108)進修部 旅館管理與廚藝創意系 四技 全學程開課時序表

第一學年 (108)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
必修	☆全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	1	0	1
	◎體育	1	2	1	2
	◎中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2
	◎英文(一)(二)	2	2	2	2
	※觀光產業概論	2	2		
	※房務管理	2	2		
	※房務模擬實務	2	2		
	▲健康促進	2	2		
	▲電腦應用與實務			2	2
	※客務管理			2	2
选修	※客務模擬實務			2	2
小計		13	15	11	13
选修	餐飲服務	2	2		
	壓力管理	2	2		
	創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4

第二學年 (109)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
必修	◎應用英文(一)(二)	2	2	2	2
	◎分類通識	2	2	2	2
	◎法政與社會	2	2		
	※日文(一)(二)	2	2	2	2
	◎歷史文明通論			2	2
	▲服務管理			2	2
	※餐飲經營管理			2	2
小計		8	8	12	12
选修	飲料管理與實務	2	2		
	國際旅客接待	2	2		
	餐旅婚慶活動設計	2	2		
	統計學	2	2		
	餐旅法規	2	2		
	宴會管理與實務			2	2
	國際禮儀			2	2
	餐旅美學			2	2

項目	學分	時數
◎通識課程	27	29
▲專業基礎(院必修)	10	10
※專業必修	35	35
專業選修	56	56
☆全民國防教育軍事訓練	0	2
總計	128	132

第三學年 (110)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
必修	◎分類通識	2	2	2	2
	※餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	※餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
	※餐旅人力資源管理	2	2		
	▲應用心理學	2	2		
	◎專業倫理			1	1
选修	▲人際溝通			2	2
小計		10	10	9	9
选修	旅館資訊系統	2	2		
	俱樂部管理與實務	2	2		
	管家服務	2	2		
	餐旅電子商務	2	2		
	世界飲食文化	2	2		
	康養膳食	2	2		
	餐旅採購實務			2	2
	餐旅服務品質管理			2	2
	創意廚藝設計與實務(二)中餐			4	4
	餐旅會計學			2	2

第四學年 (111)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
必修	※餐旅英語(三)	2	2		
	※餐旅日語(三)	2	2		
	※餐旅財務管理			2	2
	※餐旅行銷			2	2
	※能力檢定			1	1
选修					
小計		4	4	5	5
选修	創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4		
	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		
	葡萄酒賞析			2	2
	餐旅創業與開發			2	2
	創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4
	綠色餐旅			2	2
旅館業務銷售實務			2	2	

備註:

- 1.最低畢業學分：128學分。
- 2.必修學分：72學分；選修學分：56學分
(選修學分含跨系選修學分)。
- 3.本系允許跨系選修學分，惟於本系專業選修學分不得低於44學分。
- 4.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 5.「能力檢定」實施辦法及標準另訂之。