

明新科技大學 產學攜手計畫專案班(餐飲管理專班)
(108)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	職場英語演練實務(1)(2)	2	2	2	2
	美姿美儀形象管理與實務	2	2		
	餐飲經營實務	2	2		
	餐飲會計學	2	2		
	營養與保健	2	2		
	專業倫理與企業文化	2	2		
	吧台勤務管理實務	3	4		
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3
	餐飲行銷概論			2	2
	食品安全管制系統			2	2
	餐飲服務管理			2	2
必修	餐飲設備認識與維護			2	2
小計		15	16	13	13
選修	電腦應用	2	2		
	專業乙級證照輔導	3	4		
	餐飲禮儀			2	2
	餐飲銷售技巧			2	2
	顧客關係管理			2	2
	情緒管理技巧			2	2
	餐飲資訊系統			2	2
	點心房管理實務			3	4
必修					

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	進階餐飲英文(1)(2)	2	2	2	2
	餐飲法規	2	2		
	管理學	2	2		
	餐飲創意料理	4	4		
	人際關係與溝通概論	2	2		
	連鎖餐飲品牌經營	2	2		
	餐飲體驗行銷			2	2
	餐廳規劃與設計			2	2
	餐飲人力資源管理			2	2
	餐飲服務品質管理			2	2
	餐飲採購實務與成本控制			2	2
選修					
小計		14	14	12	12
必修	行銷活動規劃與執行	2	2		
	公共關係與危機處理	2	2		
	簡報製作與技巧	2	2		
	綠色餐飲	2	2		
	消費者行為	2	2		
	餐飲統計與分析	2	2		
	宴會料理與實務			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	
選修					

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	校外實習-標準作業流程	9	18		
	校外實習-物料及訂貨管理實務			9	18
選修					
小計		9	18	9	18
選修					
小計		0	0	0	0

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	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		
選修	專題製作(二)			2	2
小計		9	16	9	16
選修					

項目	學分	時數
◎通識課程	0	0
△專業基礎	0	0
※專業必修	90	123
選修	38	38
總計	128	161

備註：

- 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：90學分
選修學分：38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30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)。

王品業師配合課程
(每學期一門共四門課)
一上: 專業倫理與企業文化
一下: 餐飲服務管理
三上: 連鎖餐飲品牌經營
三下: 餐飲採購實務與成本控制