

112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(112)					第二學年(113)					第三學年(114)				
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	小計	0	0	0	0	小計			
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	
	職場英語演練實務(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	餐飲創意料理		4	4
	食品安全管制系統			2	2	吧台飲務管理實務			4	4	連鎖餐飲品牌經營		2	2
	餐飲會計學			2	2	餐飲設備認識與維護			2	2	餐飲個案討論		2	2
	餐飲行銷概論			2	2	企業文化與餐飲品質			2	2	專題製作(一)		2	2
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3									
小計	9	18	13	13	小計	9	18	12	12	小計	9	18	12	12
專業選修	專業證照輔導			4	4	電腦應用			2	2	簡報製作與技巧		2	2
	餐飲統計與分析			2	2	點心房管理實務			4	4	餐飲營運模擬實務(二)		4	4
	公共關係與危機處理			2	2	餐飲資訊系統			2	2	餐飲環保管理		2	2
	食物製備理論與實務			2	2	顧客關係管理			2	2	新產品開發		2	2
	情緒管理技巧			2	2	進階飲料管理			4	4	餐飲銷售技巧		2	2
	宴會與會議管理			2	2	餐飲營運模擬實務(一)			4	4	康養膳食		4	4
				14	14				18	18				16

第一學年(115)					
科目	上學期		下學期		
	學分	時數	學分	時數	
校必修					
院必修					
	小計	0	0	0	0
專業必修	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
	小計	9	18	14	14
	專業選修	西餐烹調			4
綠色餐飲				2	2
菜單設計與行銷				2	2
葡萄酒賞析				2	2
世界餐飲文化				2	2
餐飲財務管理				2	2
宴會料理與實務			4	4	
小計	0	0	18	18	

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	0
第一學年第二學期	10
第二學年第一學期	0
第二學年第二學期	12
第三學年第一學期	0
第三學年第二學期	12
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	8
開課時數總計	42

項目	學分	時數
校必修	0	0
院必修	0	0
專業必修	87	123
專業選修	41	41
合計	128	164

注意事項：

1. 每學年上學期應修習9-30學分，下學期應修習16-30學分。
2. 採輪調式課程規劃，每學年上學期職場實習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。

旅館系課程  
規劃委員會

助理教授 蕭淑華

旅館管理與廚藝創意系  
系主任 劉采琳

服務產業學院  
院長 張博能



# 112學年度進修部四技旅館管理與廚藝創意系 產學攜手餐飲管理專班 必修課程變動表

112學年度科目	第_學年/學期	學分/時數	112學年度科目	第_學年/學期	學分/時數	變動類別(停開、新增、更改課程名稱、學分)	修訂及重補修原則說明
餐飲體驗行銷	3/2	2/2	餐飲體驗行銷	4/2	2/2	更改開課學年及學期	112學年度起王品專班實習改為66制，115-2學年度出現專題製作2門課，因此115-2專題製作(一)與114-2餐飲體驗行銷對調。
專題製作(一)	4/2	2/2	專題製作(一)	3/2	2/2	更改開課學年及學期	

系課務委員簽章：

旅館委員會

助理教授 蕭淑華

系主任簽章：

王 劉采琳 主任

院長簽章：

服務產業學院 張博能