111學年度進修部　旅館管理與廚藝創意系課程規劃表草案

第一學年(111)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校必修	體育	0	2	0	2
	分類通識	2	2	2	2
	分類通識	2	2	2	2
	小計	4	6	4	6
院必修	應用中文(一)(二)	2	2	2	2
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2
	人際溝通	2	2		
	程式設計概論	3	3		
	服務產業管理			2	2
	小計	9	9	6	6
專業必修	觀光產業概論			2	2
	小計			2	2
專業選修	創意廚藝設計與實務(一)烘焙	4	4		
	餐飲服務			2	2
	壓力管理			2	2

第二學年(112)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校必修	分類通識	2	2	2	2
	分類通識	2	2		
	小計	4	4	2	2
院必修	應用英文(三)(四)	2	2	2	2
	專業倫理	2	2		
	服務創新			2	2
	小計	4	4	4	4
專業必修	日文(一)(二)	2	2	2	2
	房務管理	2	2		
	房務模擬實務	2	2		
	客務管理			2	2
	客務模擬實務			2	2
	小計	6	6	6	6
專業選修	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		
	傳播品牌與魅力行銷	2	2		
	宴會管理與實務			2	2
	國際禮儀			2	2
	餐旅美學			2	2

第三學年(113)					
	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				
專業必修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	餐旅人力資源管理	2	2		
	餐旅行銷	2	2		
	餐飲經營管理			2	2
	餐旅財務管理			2	2
	小計	8	8	8	8
專業選修	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		
	餐旅法規	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(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				
專業必修	餐旅英語(三)	2	2		
	餐旅日語(三)	2	2		
	能力檢定			1	1
	小計	4	4	1	1
專業選修	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		
	創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4		
	校外實習			9	9
	葡萄酒賞析			2	2
	餐旅創業與開發			2	2
	綠色餐旅			2	2
	旅館業務銷售實務			2	2
	創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4

學期	時數
第一學年第一學期	4
第一學年第二學期	4
第二學年第一學期	6
第二學年第二學期	6
第三學年第一學期	12
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	12
第四學年第二學期	19
開課時數總計	73

注意事項：

1.畢業應修學分為128 學分；含必修：72學分，
　選修：56學分(本系專業選修至少44學分以上)。

2.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。

3.「能力檢定」實施辦法及標準另訂之。

旅館系課程規劃委員會

助理教授蕭淑華

旅館系主任吳嘉蕙

服務產業學院院長羽公文爐