

110學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系 課程規劃表

第一學年(110)				第二學年(111)				第三學年(112)												
	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	學分	時數	
校必修	體育	0	2	0	2	校必修	應用英文(一)(二)	2	2	2	2	校必修								
	中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2															
	程式設計概論	3	3																	
	小計	7	9	4	6		小計	2	2	2	2		小計							
院必修	人際溝通	2	2			院必修	專業倫理	2	2			院必修								
	服務產業管理			2	2		服務創新			2	2									
	小計	2	2	2	2		小計	2	2	2	2		小計							
通識教育	分類通識	2	2	2	2	通識教育	分類通識	2	2	2	2	通識教育								
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2											
	小計	4	4	4	4		小計	4	4	2	2		小計							
系專業必修	觀光產業概論			2	2	系專業必修	日文(一)(二)	2	2	2	2	系專業必修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2			
					房務管理		2	2			餐旅日語(一)(二)		2	2	2	2				
					房務模擬實務		2	2			餐旅人力資源管理		2	2						
					客務管理				2	2	餐旅行銷		2	2						
					客務模擬實務				2	2	餐飲經營管理				2	2				
	小計			2	2		小計	6	6	6	6		餐旅財務管理			2	2			
系專業選修	創意廚藝設計與實務(一)烘焙	4	4			系專業選修	飲料管理與實務	2	2			系專業選修	小計	8	8	8	8			
	餐飲服務			2	2		國際旅客接待	2	2				旅館資訊系統	2	2					
	壓力管理			2	2		餐旅婚慶活動設計	2	2				俱樂部管理與實務	2	2					
							傳播品牌與魅力行銷	2	2				管家服務	2	2					
							宴會管理與實務			2	2		餐旅電子商務	2	2					
							國際禮儀			2	2		世界飲食文化	2	2					
第四學年(113)																				
校必修	科目	上學期		下學期		校必修	科目	上學期		下學期		校必修	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			
院必修	小計					院必修	小計					院必修	小計							
通識教育	小計					通識教育	小計					通識教育	小計							
系專業必修	餐旅英語(三)	2	2			系專業必修	餐旅英語(三)	2	2			系專業必修	餐旅英語(三)	2	2					
	餐旅日語(三)	2	2				餐旅日語(三)	2	2				餐旅日語(三)	2	2					
	能力檢定			1	1		能力檢定			1	1		能力檢定			1	1			
系專業選修	小計	4	4	1	1	系專業選修	小計	4	4	1	1	系專業選修	小計	4	4	1	1			
	餐旅成本控制與分析	2	2				餐旅成本控制與分析	2	2				餐旅成本控制與分析	2	2					
	旅館休閒活動規劃	2	2				旅館休閒活動規劃	2	2				旅館休閒活動規劃	2	2					
	民宿經營管理實務	2	2				民宿經營管理實務	2	2				民宿經營管理實務	2	2					
	連鎖旅館經營管理	2	2				連鎖旅館經營管理	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				餐旅公共關係與危機處理	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				創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4				創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4					
	校外實習			9	9		校外實習			9	9		校外實習			9	9			
	葡萄酒賞析			2	2		葡萄酒賞析			2	2		葡萄酒賞析			2	2			
	餐旅創業與開發			2	2		餐旅創業與開發			2	2		餐旅創業與開發			2	2			
	綠色餐旅			2	2		綠色餐旅			2	2		綠色餐旅			2	2			
旅館業務銷售實務			2	2	旅館業務銷售實務			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	創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4	創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4						

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。