

產學攜手計畫專案班(餐飲管理專班)
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
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分		
校 必 修						校 必 修						校 必 修				
	小計						小計						小計			
院 必 修						院 必 修						院 必 修				
	小計						小計						小計			
通 識 教 育						通 識 教 育						通 識 教 育				
	小計						小計						小計			
系 專 業 必 修	職場英語演練實務(1)(2)	2	2	2	2	系 專 業 必 修	校外實習-標準作業流程	9	18			系 專 業 必 修	進階餐飲英文(1) (2)	2	2	2
	美姿美儀與形象管理實務	2	2				校外實習-物料及訂貨管理實務			9	18		餐飲法規	2	2	
	餐飲經營實務	2	2										管理學	2	2	
	餐飲會計學	2	2										餐飲創意料理	4	4	
	營養與保健	2	2										人際關係與溝通概論	2	2	
	專業倫理與企業文化	2	2										連鎖餐飲品牌經營	2	2	
	吧台飲務管理實務	3	4										餐飲體驗行銷			2
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3								餐廳規劃與設計			2
	餐飲行銷概論			2	2								餐飲人力資源管理			2
	食品安全管制系統			2	2								餐飲服務品質管理			2
	餐飲服務管理			2	2								餐飲採購實務與成本控制			2
	餐飲設備認識與維護			2	2											
	小計	15	16	13	13		小計	9	18	9	18		小計	14	14	12
系 專 業 選 修	電腦應用	2	2			系 專 業 選 修						系 專 業 選 修	專業乙級證照輔導	3	4	
	餐飲禮儀	2	2										餐飲統計與分析	2	2	
	情緒管理技巧	2	2										餐飲營運模擬實務(二)	4	4	
	顧客關係管理	2	2										宴會料理與實務			4
	點心房管理實務			3	4								葡萄酒賞析			2
	餐飲銷售技巧			2	2								餐飲個案討論			2
	餐飲資訊系統			2	2								餐飲財務管理			2
	餐飲營運模擬實務(一)			4	4											

第四學年(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				
通 識 教 育					
	小計				
系 專 業 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I	2	2		
	專題製作II			2	2
	小計	9	16	9	16
系 專 業 選 修					

注意事項：

- 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。
- 二、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）
- 三、本系允許跨系選修學分，惟專業選修課程不得低於30學分
- 四、選修課程以各學期實際開課情形為準。
- 五、校外實習二年：分別於第二學年及第四學年實施(含暑假)。

