

(109)進修部 旅館管理與廚藝創意系 四技全學程開課時序表

第一學年 (109)				
科 目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
☆全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	1	0	1
◎體育	1	2	1	2
◎中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2
◎英文(一)(二)	2	2	2	2
※觀光產業概論	2	2		
※房務管理	2	2		
※房務模擬實務	2	2		
▲健康促進	2	2		
▲電腦應用與實務	2	2		
▲程式設計概論			2	2
※客務管理			2	2
※客務模擬實務			2	2
小 計	15	17	11	13
選 餐飲服務	2	2		
選 壓力管理	2	2		
修 創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4

第二學年 (110)				
科 目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
◎應用英文(一)(二)	2	2	2	2
◎分類通識	2	2	2	2
◎法政與社會	2	2		
※日文(一)(二)	2	2	2	2
◎歷史文明通論			2	2
修 ▲服務管理			2	2
※餐飲經營管理			2	2
小 計	8	8	12	12
選 飲料管理與實務	2	2		
選 國際旅客接待	2	2		
選 餐旅婚慶活動設計	2	2		
選 統計學	2	2		
選 餐旅法規	2	2		
選 宴會管理與實務			2	2
選 國際禮儀			2	2
選 餐旅美學			2	2

項目	學分	時數
◎通識課程	27	29
▲專業基礎(院必修)	10	10
※專業必修	35	35
專業選修	56	56
☆全民國防教育軍事訓練	0	2
總計	128	132

第三學年 (111)				
科 目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
◎分類通識	2	2	2	2
※餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
※餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
※餐旅人力資源管理	2	2		
▲應用心理學	2	2		
◎專業倫理			1	1
小 計	10	10	7	7
選 旅館資訊系統	2	2		
選 俱樂部管理與實務	2	2		
選 管家服務	2	2		
選 餐旅電子商務	2	2		
選 世界飲食文化	2	2		
選 康養膳食	2	2		
選 餐旅採購實務			2	2
選 餐旅服務品質管理			2	2
選 創意廚藝設計與實務(二)中餐			4	4
選 餐旅會計學			2	2
選 人際溝通			2	2

第四學年 (112)				
科 目	第一學期		第二學期	
	學分	時數	學分	時數
※餐旅英語(三)	2	2		
※餐旅日語(三)	2	2		
必 餐旅財務管理			2	2
必 餐旅行銷			2	2
※能力檢定			1	1
小 計	4	4	5	5
選 創意廚藝理論與實務(三)西餐	4	4		
選 餐旅成本控制與分析	2	2		
選 旅館休閒活動規劃	2	2		
選 民宿經營管理實務	2	2		
選 連鎖旅館經營管理	2	2		
選 餐旅公共關係與危機處理	2	2		
選 葡萄酒賞析			2	2
選 餐旅創業與開發			2	2
選 創意廚藝理論與實務(四)異國料理			4	4
選 綠色餐旅			2	2
選 旅館業務銷售實務			2	2

備註:

- 1.最低畢業學分：128學分。
- 2.必修學分：72學分；選修學分：56學分
(選修學分含跨系選修學分)。
- 3.本系允許跨系選修學分，惟於本系專業選修學分不得低於44學分。
- 4.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 5.「能力檢定」實施辦法及標準另訂之。