

113學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系 產學攜手計畫僑生餐飲管理專班 四技課程規劃表

第一學年(113)						第二學年(114)						第三學年(115)					
	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																	
	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	專 業 必 修	職場實習(二)			9	18	專 業 必 修	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		
	美姿美儀與形象管理實務	2	2				職場英語演練實務(二)	2	2				連鎖餐飲品牌經營	2	2		
	食品安全管制系統	2	2				餐飲設備認識與維護	2	2				餐飲個案討論	2	2		
	餐飲會計學	2	2				企業文化與餐飲品質	2	2				專題製作(一)	2	2		
	餐飲行銷概論	2	2				吧台飲務管理實務	4	4				餐飲創意料理	4	4		
	餐飲美學與餐飲文化概論	3	3														
	小計	13	13	9	18			小計	12	12	9		18		小計	12	12
專 業 選 修	公共關係與危機處理	2	2			專 業 選 修	電腦應用	2	2			專 業 選 修	簡報製作與技巧	2	2		
	食物學原理	2	2				餐飲資訊系統	2	2				餐飲環保管理	2	2		
	情緒管理技巧	2	2				顧客關係管理	2	2				新產品開發	2	2		
	點心房管理實務	4	4				葡萄酒品評與實務	3	3				餐飲銷售技巧	2	2		
	餐飲營運模擬實務(一)	4	4				專業證照輔導	4	4				餐飲統計分析	2	2		
							餐飲營運模擬實務(二)	4	4				宴會與會議管理	2	2		
													異國料理	4	4		

第一學年(116)					
	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
	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		
專業必修	進階餐飲英文(二)	2	2		
	小計	14	14	9	18
	菜單設計與行銷	2	2		
	進階飲料管理	3	3		
	餐飲文化	2	2		
	餐飲財務管理	2	2		
	宴會料理與實務	4	4		
	異國甜點	4	4		

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	10
第一學年第二學期	0
第二學年第一學期	12
第二學年第二學期	0
第三學年第一學期	12
第三學年第二學期	0
第四學年第一學期	8
第四學年第二學期	0
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16~30學分，下學期應修習9~30學分。
2. 採輪調式課程規劃，每學年下學期職場實習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。

助理蕭淑華

旅館系課程委員會

旅館管理與廚藝創意系 劉采琳 主任

民生學院 張博能 院長



MUST Curriculum Planning for Undergraduate Students for Academic Years 2024-2027
Department of Hotel Management and Culinary Creativity

1 st year(113)						2 nd year(114)						3 rd year(115)					
	Course	1 st semester		2 nd semester			Course	1 st semester		2 nd semester			Course	1 st semester		2 nd semester	
		Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses						MUST Core Required Courses						MUST Core Required Courses					
	Subtotal						Subtotal						Subtotal				
School Professional Required Courses						School Professional Required Courses						School Professional Required Courses					
	Subtotal						Subtotal						Subtotal				
Department compulsory courses	Internship(I)			9	18	Department compulsory courses	Internship(II)			9	18	Department compulsory courses	Internship(III)			9	18
	Practice of Oral English in the Workshop (I)	2	2				Nutrition and Health Care	2	2				Advanced Food and Beverage English(I)	2	2		
	Pose Etiquette and Image Management Practice	2	2				Practice of Oral English in the Workshop (II)	2	2				F&B Franchising Brand Management	2	2		
	HACCP Procedure Practice	2	2				Food and Beverage Equipment Maintenance	2	2				Food & Beverage Industry Case study	2	2		
	Catering Accounting	2	2				Business Culture & Service Quality	2	2				Seminar Discussion (I)	2	2		
	Food and Beverage Marketing	2	2				Practice of Bar Services Management	4	4				Food & Beverage Creative Cuisine	4	4		
	F&B Aesthetics and Introduction to Food and Beverage Culture	3	3														
	Subtotal	13	13	9	18		Subtotal	12	12	9	18		Subtotal	12	12	9	18
Department Elective Courses	Public Relationship & Crisis management	2	2			Department Elective Courses	Computer Application	2	2			Department Elective Courses	Presentation Skills	2	2		
	Food preparation theory and practice	2	2				Restaurant Information System	2	2				Environment-Friendly Restaurant Management	2	2		
	Self Emotion Control Skills	2	2				Customer Relation Management	2	2				New Products Development	2	2		
	Pastry Management & Practice	4	4				Wine Appreciation and Practice	3	3				Restaurant Sales Skills	2	2		
	Restaurant Operating Practice(I)	4	4				Certificate Consultation	4	4				Restaurant Statistic Analysis	2	2		
							Restaurant Operating Practice(II)	4	4				Banquet Management & Operation	2	2		
													Exotic Cuisine	4	4		

4 th year(116)					
	Course	1 st semester		2 nd semester	
		Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses					
	Subtotal				
School Professional Required Courses					
	Subtotal				
Department compulsory courses	Internship(IV)			9	18
	Management	2	2		
	Interpersonal Relationships and Communication	2	2		
	Food & Beverage Regulations	2	2		
	Food & Beverage Experiential Marketing	2	2		
	Seminar Discussion (II)	2	2		
	Food and Beverage Human Resource Management	2	2		
	Advanced Food and Beverage English(II)	2	2		
	Subtotal	14	14	9	18
Department Elective Courses	Menu Design and Marketing			2	2
	Advance Beverage Management			2	2
	Global Food and Beverage Culture			2	2
	Food and Beverage Financial Management			2	2
	Banquet Cuisine and Practice			4	4
	Exotic Dessert			4	4

Remarks:

1. Minimum credits required for graduation: 128 credits including 87 compulsory credits, and at least 41 elective credits
2. In the first semester of each year, students must take 16-30 credits per semester, and 9-30 credits per semester in the second semester.
3. Elective courses are subject to change if necessary.

助理蕭淑華
教授

旅館系課程
規劃委員會

旅館管理與廚藝系
主 任 劉采琳

民生學院
院長 張博能

