

111學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系 產學攜手餐飲管理專班 課程規劃表

第一學年(111)					第二學年(112)					第三學年(113)							
	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						校必修						校必修					
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計				
院必修						院必修						院必修					
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計				
通識教育						通識教育						通識教育					
	小計	0	0	0	0		小計	0	0	0	0		小計				
系專業必修	職場英語演練實務(一)(二)	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(一)(二)	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	4	4										餐飲體驗行銷			2	2
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3								餐廳規劃與設計			2	2
	餐飲行銷概論			2	2								餐飲人力資源管理			2	2
	食品安全管制系統			2	2								餐飲服務品質管理			2	2
	餐飲服務管理			2	2								餐飲採購實務與成本控制			2	2
	餐飲設備認識與維護			2	2												
	小計	16	16	13	13		小計	9	18	9	18		小計	14	14	12	12
	系專業選修	電腦應用	2	2				系專業選修							系專業選修	行銷活動規劃與執行	2
專業乙級證照輔導		4	4									公共關係與危機處理	2	2			
點心房管理實務		4	4									簡報製作與技巧	2	2			
餐飲禮儀				2	2							綠色餐飲	2	2			
餐飲銷售技巧				2	2							消費者行為	2	2			
顧客關係管理				2	2							餐飲統計與分析	2	2			
行銷管理技巧				2	2							餐飲營運模擬實務(二)	4	4			
餐飲資訊系統				2	2							宴會料理與實務				4	4
餐飲營運模擬實務(一)				4	4							新產品開發				2	2
小計		10	10	14	14	小計	0		0	0	0	小計	16	16		14	14

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				
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(一)	2	2		
	專題製作(二)			2	2
小計	9	16	9	16	
系專業選修					
	小計	0	0	0	0

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	14
第二學年第一學期	0
第二學年第二學期	0
第三學年第一學期	16
第三學年第二學期	14
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	0
開課時數總計	54

注意事項：

- 一、三、四年級每學期應修習16~30學分，二、四年級應修習9~30學分。
- 最低畢業學分：128學分；必修學分：91學分
選修學分：37學分（選修學分含跨系選修學分）
- 本系允許跨系選修學分，惟專業選修課程不得低於29學分
- 選修課程以各學期實際開課情形為準。
- 校外實習二年：分別於第二學年及第四學年實施(含暑假)。

旅館系課程規劃委員會 助理 蕭淑華

旅館系主任 吳嘉蕙

服務產業學院 院長 文爐