

101學年度 四技進修部餐旅管理系必[選]修科目表

第一學年						第二學年						備 註
上 學 期			下 學 期			上 學 期			下 學 期			
科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	
體育(一)	0/2	共必	體育(二)	0/2	共必	英文(三)	2/2	共必	文學與文化	2/2	共必	1. 本系畢業生至少需修畢 128 學分，包含： ★共同必修 20 學分 ★院必修 9 學分 ★專業必修 45 學分 ★通識選修 10 學分， 包含： 科技通識 2 學分 美學通識 2 學分 一般通識 6 學分 ★專業選修：38 學分（本系專選） ★自由學分 6 學分（限通識以外之課程） *選修科目視需求情況，得增刪開課科目。
軍訓	0/2	共必	軍訓	0/2	共必				公民社會概論	2/2	共必	
國文(一)	2/2	共必	國文(二)	2/2	共必	會計學	2/2	院必				
英文(一)	2/2	共必	英文(二)	2/2	共必							
						餐旅行銷管理	2/2	專必	餐旅資訊系統	2/3	專必	
管理學	3/3	院必	統計學	2/2	院必	基礎廚藝製備與實習	3/4	專必	客務管理實務	3/4	專必	
						房務管理實務	3/4	專必	餐旅日文(二)	2/2	專必	
觀光餐旅導論	2/2	專必	餐飲管理	2/2	專必	餐旅日文(一)	2/2	專必				
食物學	2/2	專必	旅館管理	2/2	專必				專業廚藝製備與實習	3/4	專選	
餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	電腦應用	2/2	專必	茶藝實務	2/2	專選	基礎烘焙製備與實習	3/4	專選	
基礎飲料實務	2/2	專必	基礎餐旅服務實務	2/2	專必	烘焙概論	2/2	專選				
						國際禮儀(5/27 加)	2/2	專選				
						專業飲料實務(5/27 加)	3/3	專選				
必修共計	15/19		必修共計	14/18		必修共計	14/16		必修共計	11/13		

餐旅管理系主任
楊經涵
09-27269

餐旅管理系主任
楊錦添

101學年度 四技進修部餐旅管理系 必[選]修科目表												
第三學年						第四學年						備 註
上 學 期			下 學 期			上 學 期			下 學 期			
科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/時 數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	
中國通史	2/2	共必	生命教育概論	2/2	共必	餐旅人力資源管理	2/2	專必	餐旅服務品質管理	2/2	專必	
人類活動與地球環境變遷	2/2	共必										
			企業倫理	2/2	院必	宴會規劃與實務	2/2	專選	實務專題	2/2	專選	
餐旅採購與成本控制	2/2	專必				餐旅文化與美學	2/2	專選	餐飲創新與研發	2/2	專選	
餐旅英文(一)	2/2	專必	餐旅活動企劃	2/2	專必	食品安全管理系統	2/2	專選	綠色旅館	2/2	專選	
			餐旅英文(二)	2/2	專必	門市管理	2/2	專選	第三外國語	2/2	專選	
進階專業廚藝講座	2/3	專選				顧客關係管理	2/2	專選	休閒飯店經營管理	2/2	專選	
會議與展覽管理	2/2	專選	進階烘焙製備與實習	2/3	專選	餐旅電子商務	2/2	專選	連鎖飯店經營管理	2/2	專選	
菜單規劃	2/2	專選	飲料專業講座	2/2	專選	俱樂部管理	2/2	專選	公共關係與危機處理	2/2	專選	
國際禮儀	2/2	專選	國際會議接待規劃	2/2	專選	餐旅英文(三)	2/2	專選	餐旅專案管理	2/2	專選	
吧台管理與實習	2/3	專選	旅館設備維護	2/2	專選	旅館籌備與規劃	2/2	專選				
管家服務	2/2	專選	壓力管理	2/2	專選							
餐旅日文(三)	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選							
餐廳設計與規劃	2/2	專選										