

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 |    |
| 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 |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
|           |       |    |          |       |    |           |       |    |           |       |    |    |
| 必修共計      | 15/19 |    | 必修共計     | 14/18 |    | 必修共計      | 14/16 |    | 必修共計      | 11/13 |    |    |

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：33 學分（本系專選）  
 ★自由學分 6 學分（外系專選）

\*選修科目視需求情況，得增刪開課科目。

2028  
 840  
 餐旅管理系主任  
 楊舒涵

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 |
| 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 |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
|             |       |    |           |       |      |          |       |     |           |     |       |
| 必修共計        | 8/8   |    | 必修共計      | 8/8   |      | 必修共計     | 2/2   |     | 必修共計      | 2/2 |       |

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：33 學分（本系專選）  
 ★自由學分 6 學分（外系專選）

\*選修科目視需求情況，得增刪開課科目。

訂  
 8/20  
 餐旅管理系主任  
 楊舒涵