

103學年度 四技進修部 餐旅管理系 餐旅規劃與設計組 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 5學分 ★專業必修 53學分 ★通識選修 10學分 (自由選課) ★專業選修：40學分 包含： (1)專業選修課程(含工作實務研討) (2)最多8學分之社團學分課程 (3)社團學分及外系專業選修合計不得超過12學分。 *選修科目視需求情況，得增刪開課科目。
全民國防教育軍事訓練-國防科技	0/2	共必	全民國防教育軍事訓練-全民國防	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	創新概論	2/2	專必	系統化創新方法	2/2	專必	
英文(一)	2/2	共必	英文(二)	2/2	共必	基礎廚藝製備與實習	3/4	專必	餐旅資訊系統	2/3	專必	
						房務管理實務	3/3	專必	客務管理實務	3/3	專必	
管理學	3/3	院必				餐旅安全與衛生管理	2/2	專必				
食物學	2/2	專必	統計學	2/2	專必	餐旅日文(一)	2/2	專選	餐旅日文(二)	2/2	專選	
基礎餐飲服務實務	2/2	專必	餐旅管理	2/2	專必	基礎烘焙製備與實習	3/4	專選	專業廚藝製備與實習	3/4	專選	
餐旅美學	2/2	專必	電腦軟體應用	2/3	專必	系統分析與設計	3/3	專選	專業飲料實務	2/2	專選	
			基礎飲料實務	2/2	專必							
			色彩學	2/2	專必							
必修共計	13/17		必修共計	14/19		必修共計	12/13		必修共計	11/12		

 餐旅管理系 楊舒涵  
 系主任

