

103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	
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							
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	企業倫理	2/2	院必	
						房務管理實務	3/3	專必				
管理學	3/3	院必							客務管理實務	3/3	專必	
									餐旅資訊系統	3/3	專必	
食物學	2/2	專必	統計學	2/2	專必	會議與展覽管理	2/2	專選	專業廚藝製備與實習	3/4	專選	
基礎飲料實務	2/2	專必	餐旅管理	2/2	專必	專業飲料實務	2/2	專選	餐旅日文(二)	2/2	專選	
餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	電腦軟體應用	2/2	專必	壓力管理	2/2	專選	食品安全管理系統	2/2	專選	
			基礎餐飲服務實務	2/2	專必	餐旅日文(一)	2/2	專選	門市管理	2/2	專選	
									餐旅美學	2/2	專選	
			形象管理	2/2	專選							
必修共計	13/17		必修共計	12/16		必修共計	8/9		必修共計	12/12		

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 40學分
 ★通識選修 10學分 (自由選課)
 ★專業選修：53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。

餐旅管理系 系主任 楊舒涵

103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				餐旅採購與成本控制	2/2	專必				
						宴會規劃與實務	2/2	專選	實務專題	2/2	專選	
餐旅行銷企劃	2/2	專必	餐旅會計學	2/2	專必	顧客關係管理	2/2	專選	餐飲創新與研發	2/2	專選	
餐旅英文(一)	2/2	專必	餐旅英文(二)	2/2	專必	俱樂部管理	2/2	專選	綠色旅館	2/2	專選	
						餐旅英文(三)	2/2	專選	第三外國語	2/2	專選	
基礎烘焙製備與實習	3/4	專選	進階飲料實務	2/2	專選	公共關係與危機處理	2/2	專選	休閒飯店經營管理	2/2	專選	
進階廚藝製備與實習	3/4	專選	國際會議接待規劃	2/2	專選	餐廳設計與規劃	2/2	專選	連鎖飯店經營管理	2/2	專選	
菜單規劃	2/2	專選	餐旅電子商務	2/2	專選				旅館籌備與規劃	2/2	專選	
吧台管理與實習	2/2	專選	進階烘焙製備與實習	3/4	專選				管家服務	2/2	專選	
餐旅日文(三)	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選							
必修共計	8/8		必修共計	6/6		必修共計	4/4		必修共計	2/2		

餐旅管理系 楊舒涵
系主任

表單編號：AA-R-200 版本 A1