

104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	4/4	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	2/2	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				
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	專業廚藝製備與實習	4/4	專選	
電腦軟體應用	2/2	專必	餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	壓力管理	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	餐旅日文(一)	2/2	專選	食品安全管理系統	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	9/9		必修共計	11/11		

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 楊舒涵 代 主 任

