

105 學年度 四技進修部 餐旅管理系 課程標準

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/時分/數	備註	科目	學/時分/數	備註	科目	學/時分/數	備註	科目	學/時分/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	客務管理實務	3/3	專必	
						房務管理實務	3/3	專必	餐旅資訊系統	2/2	專必	
						企業倫理	2/2	專必	餐旅會計學	2/2	專必	
管理學	3/3	專必	統計學	2/2	專必							
食物學	2/2	專必	餐旅管理	2/2	專必	會議與展覽管理	2/2	專選	專業廚藝製備與實習	4/4	專選	
基礎飲料實務	3/3	專必	餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	專業飲料實務	2/2	專選	餐旅日文(二)	2/2	專選	
電腦軟體應用	2/2	專必	基礎餐飲服務實務	2/2	專必	壓力管理	2/2	專選	食品安全管理系統	2/2	專選	
						餐旅日文(一)	2/2	專選	餐旅美學	2/2	專選	
			國際禮儀與形象管理	3/3	專選							
必修共計	14/18		必修共計	12/16		必修共計	11/11		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  
 ★專業必修 46 學分  
 ★通識選修 10 學分 (自由選課)  
 ★專業選修：52 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。

系主任簽章 

105 學年度 四技進修部 餐旅管理系- 組 課程標準

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/時分	備註	科目	學/時分	備註	科目	學/時分	備註	科目	學/時分	備註	
中國通史	2/2	共必	生命教育概論	2/2	共必							
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	餐旅服務品質管理	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	餐旅人力資源管理	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	綠色餐旅	2/2	專選	
						餐旅英文(三)	2/2	專選	休閒飯店經營管理	2/2	專選	
						餐旅規劃與設計	2/2	專選	連鎖飯店經營管理	2/2	專選	
基礎烘焙製備與實習	4/4	專選	進階飲料實務	2/2	專選	咖啡烘焙學	2/2	專選	民宿經營管理	2/2	專選	
進階廚藝製備與實習	4/4	專選	國際會議接待規劃	2/2	專選	餐飲文化	2/2	專選	餐旅財務管理	2/2	專選	
菜單規劃	2/2	專選	餐旅電子商務	2/2	專選				餐旅個案討論	2/2	專選	
吧台管理與實習	2/2	專選	進階烘焙製備與實習	4/4	專選				公共關係與危機處理	2/2	專選	
人際關係與溝通技巧	2/2	專選	餐旅法規與行政實務	2/2	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				第三外國語	2/2	專選	
必修共計	10/10		必修共計	8/8		必修共計	0/0		必修共計	0/0		