

102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	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 47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：40學分（本系專選） ★自由學分6學分（限通識以外之課程） *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							
英文(一)	2/2	共必	英文(二)	2/2	共必							
管理學	3/3	院必										
食物學	2/2	專必	統計學	2/2	專必	基礎廚藝製備與實習	3/4	專必	餐旅會計學	2/2	專必	
旅館管理	2/2	專必	餐飲管理	2/2	專必	餐旅日文(一)	2/2	專必	餐旅行銷管理	2/2	專必	
基礎餐旅服務實務	2/2	專必	電腦應用	2/2	專必	餐旅資訊系統	2/2	專必	餐旅日文(二)	2/2	專必	
餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	基礎飲料實務	2/2	專必	客務管理實務	3/3	專必				
			房務管理實務	3/3	專必							
						專業飲料實務	2/2	專選	基礎烘焙製備與實習	3/4	專選	
						壓力管理	2/2	專選	專業廚藝製備與實習	3/4	專選	
						國際禮儀	2/2	專選	會議與展覽管理	2/2	專選	
必修共計	15/19		必修共計	15/19		必修共計	12/13		必修共計	10/10		

102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							
人類活動與地球環境變遷	2/2	共必										
			企業倫理	2/2	院必							
餐旅採購與成本控制	2/2	專必	餐旅活動企劃	2/2	專必	餐旅人力資源管理	2/2	專必	餐旅服務品質管理	2/2	專必	
餐旅英文(一)	2/2	專必	餐旅英文(二)	2/2	專必							
進階廚藝製備與實習	3/4	專選	進階飲料實務	2/2	專選	宴會規劃與實務	2/2	專選	實務專題	2/2	專選	
餐旅日文(三)	2/2	專選	國際會議接待規劃	2/2	專選	食品安全管理系統	2/2	專選	餐飲創新與研發	2/2	專選	
菜單規劃	2/2	專選	餐旅電子商務	2/2	專選	門市管理	2/2	專選	綠色旅館	2/2	專選	
吧台管理與實習	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選	顧客關係管理	2/2	專選	第三外國語	2/2	專選	
進階烘焙製備與實習	3/4	專選	餐旅文化與美學	2/2	專選	俱樂部管理	2/2	專選	休閒飯店經營管理	2/2	專選	
						餐旅英文(三)	2/2	專選	連鎖飯店經營管理	2/2	專選	
						旅館籌備與規劃	2/2	專選	公共關係與危機處理	2/2	專選	
						餐廳設計與規劃	2/2	專選	管家服務	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 5 學分
 ★專業必修 47 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：40 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。