

111 學年度 餐旅管理系(產學國四技)春季班 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	
產業實習(三)	6/24	專必	進階廚藝製備與實習	4/4	專必	產業實習(五)	6/24	專選	產業實習(六)	6/24	專選	
進階烘焙製備與實習	4/4	專必	餐旅資訊系統與平台	2/2	專選	餐旅會計與財報分析	2/2	專選	餐旅人力資源管理	2/2	專選	
專業服務用語	2/2	專必	專業咖啡實務	3/3	專選	鮮奶油擠花蛋糕裝飾	4/4	專選	餐飲創新與研發	4/4	專選	
餐旅行銷企劃	2/2	專選	餐旅電子商務	2/2	專選	吧台管理與實務	3/3	專選	餐廳營運實務	2/2	專選	
餐旅專業證照輔導(一)	2/2	專選	餐旅專業證照輔導(二)	2/2	專選	餐旅服務品質管理	2/2	專選	餐旅採購與成本控制	2/2	專選	
客務管理實務	2/2	專選	產業實習(四)	6/24	專選				顧客關係管理	2/2	專選	
									異國料理製備與實習	4/4	專選	
必修共計	12/30		必修共計	4/4		必修共計	0/0		必修共計	0/0		

系主任簽章:

院長簽章:

AA-R-200 版本B2

2023-02-15 11:54:55