

## 111 學年度 餐旅管理系(產學國四技)春季班 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	
通識教育英語課程(一)	2/2	共必	通識教育英語課程(二)	2/2	共必	產業實習(一)	6/24	專必	產業實習(二)	6/24	專必	
華語(一)	5/10	共必	華語(二)	5/10	共必	專業烘焙製備與實習	4/4	專必	專業廚藝製備與實習	4/4	專必	
華語輔導(一)	0/5	共必	華語輔導(二)	0/5	共必	餐旅美學	2/2	專必	商業禮儀與職場倫理	2/2	專選	
基礎烘焙製備與實習	4/4	專必	基礎點心製備與實習	4/4	專必	餐旅英文(一)	2/2	專選	進階飲料實務	2/2	專選	
基礎廚藝製備與實習	4/4	專必	專業飲料實務	3/3	專必	人際關係與溝通技巧	2/2	專選	餐旅英文(二)	2/2	專選	
基礎飲料實務	3/3	專必	食品安全與衛生	2/2	專必							
餐飲服務	3/3	專必	餐旅管理	2/2	專必							
			電腦軟體應用	3/3	專必							
			壓力管理	2/2	專必							
必修共計	21/31		必修共計	23/33		必修共計	12/30		必修共計	10/28		

1. 本系畢業生至少須修畢 128 學分包含：

- 共必 14 學分包含  
通識教育英語課程：利用通識教育英語課程資源開放全英語通識課程—台灣飲食文化、台灣意象布袋戲、台灣特色農業、台灣宗教與文化、台灣餐點專業用語、便利台灣、台灣節慶等課程，選擇二門開課。
- 通識 0 學分
- 院必0學分
- 專必68學分
- 專選46學分

2. 其他畢業條件：  
a. 每學期修習學分數上下限規定請參照本校大學部學制。

3. 注意事項：

系主任簽章:

院長簽章:

AA-R-200 版本B2

2023-02-15 11:54:55

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