

經國管理暨健康學院二技進修部 餐旅廚藝管理系 109學年度學分表

民國109年3月17日108學年度第2學期第1次系課程委員會通過

民國109年5月6日108學年第2學期第2次課程委員會暨教務會議通過

民國109年7月1日108學年度第2學期第3次系課程委員會通過

民國109年10月14日109學年度第1學期第2次課程委員會暨教務會議通過

109學年度(三年級)						110學年度(四年級)						學分合計	學時合計			
科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期						
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數					
共同必修	藝術與人生		2	2			體適能		2	2			8	8		
	文學賞析與應用		2	2												
	環境安全衛生				2	2										
	小 計		4	4	2	2	小 計		2	2	0	0				
專業必修	西洋飲食文化		2	2			客務管理		2	2			41	41		
	餐旅人力資源管理		2	2			葡萄酒知識與品評		2	2						
	宴會與外燴管理		2	2			餐飲業食品安全管制系統		2	2						
	餐旅專業英文(一)		2	2			餐旅服務品質管理		2	2						
	餐旅產品行銷		2	2			領隊與導遊實務				3	3				
	餐旅成本管理		2	2			餐旅連鎖事業經營與管理				2	2				
	進階飲料調製				3	3	簡報製作實務				2	2				
	餐旅專業英文(二)				2	2	餐旅採購				2	2				
	精品咖啡實務				3	3	餐廳設計與規劃				4	4				
	小 計		12	12	8	8	小 計		8	8	13	13				
專業選修	異國料理		2選1			4	4	進階西點製作		2選1	4	4	17	17		
	台灣地方料理							進階中式點心製作								
	餐旅微型創業		2選1			4	4	咖啡豆烘製與品評		2選1					3	3
	餐飲新產品開發							精品咖啡萃取與拉花								
	顧客關係管理		2選1			2	2									
	消費者心理學															
小 計		0	0	10	10	小 計		4	4	3	3					
通識選修							自然通識		2	2			6	6		
							人文通識				2	2				
							社會通識				2	2				
	小 計		0	0	0	0	小 計		2	2	4	4				
合 計			16	16	20	20	合 計			16	16	20	20	72	72	
備註			1. 畢業學分數72學分。 2. 共同必修：8學分，專業必修：41學分，專業選修：17學分，通識選修：6學分，跨系選修承認4學分。 3. 通識選修自然、人文、社會領域至少各修一門課。 4. 本系學生畢業學分須滿72學分始得畢業。													