

經國管理暨健康學院 二技進修部 餐旅廚藝管理系 108學年度學分表

民國108年4月16日107學年度第2學期第3次系課程委員會通過

民國108年5月10日107學年度第2學期第2次課程委員會暨教務會議會通過

民國108年8月22日108學年度第1學期第1次系課程委員會議通過

民國108年9月26日108學年度第1學期第1次進修學院/進修專校課程會議暨教務會議通過

民國110年3月31日109學年度第2學期第1次課程委員暨教務會議通過

108學年度(三年級)						109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			50	50
	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			咖啡豆烘製與萃取				3	3		
	進階飲料調製				3	3	餐旅連鎖事業經營與管理				2	2		
	精品咖啡實務				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		
	餐旅微型創業				4	4	餐廳設計與規劃				4	4		
	顧客關係管理				2	2								
	小 計		12	12	14	14	小 計		8	8	16	16		
專業選修	異國料理	2選1			4	4	進階西點製作	2選1	4	4			8	8
	台灣地方料理						進階中式點心製作							
	小 計		0	0	4	4	小 計		4	4	0	0		
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，共同必修：8學分，專業必修：50學分，專業選修：8學分，通識選修：6學分，跨系選修承認4學分。 2. 通識選修自然、人文、社會領域至少各修一門課。 3. 本系學生畢業學分須滿72學分始得畢業。											