

經國管理暨健康學院二技進修部 餐旅廚藝管理系 111學年度學分表													
<div>民國111年11月17日111學年度第1學期第4次系課程委員會通過</div> <div>民國111年11月30日111學年度第1學期第2次課程委員會暨教務會議審議</div>													
111學年度(三年級)						112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					
	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	8	8	
專業必修	飲食文化	2	2			領隊與導遊實務	2	2					
	會展經營管理	2	2			葡萄酒知識與品評	2	2					
	餐旅英文與會話(一)	2	2			餐旅服務品質管理	2	2					
	餐旅產品行銷	2	2			銀髮健康膳食設計	2	2					
	菜單設計與成本控制	2	2			餐旅電子商務與網路行銷			2	2			
	精品咖啡實務	2	2			餐旅連鎖事業經營與管理			2	2			
	客務管理	2	2			餐旅採購			2	2			
	飲務管理			3	3	餐飲業食品安全管制系統			2	2			
	餐旅英文與會話(二)			2	2								
	餐旅資訊系統			2	2								
	餐旅人力資源管理			2	2								
	小 計	14	14	9	9	小 計	8	8	8	8	39	39	
	專業選修	咖啡豆烘製與品評	2選1		3	3	進階西點製作	2選1	4	4			
精品咖啡萃取與拉花						進階中式點心製作							
餐旅微型創業		2選1		4	4	顧客關係管理	4選1	2	2				
餐飲新產品開發						消費者心理學							
						餐旅財務會計管理							
						旅館優質服務							
						異國料理	3選1			4	4		
						台灣地方料理							
						銀髮健康膳食製作							
						餐廳籌備與規劃	2選1			2	2		
						旅館籌備與規劃							
小 計	0	0	7	7	小 計	6	6	6	6	19	19		
通識選修						自然通識	2	2					
						人文通識			2	2			
						社會通識			2	2			
	小 計	0	0	0	0	小 計	2	2	4	4	6	6	
合 計		18	18	18	18	合 計		18	18	18	18	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：39學分，專業選修：19學分，通識選修：6學分，跨系選修承認8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。 5. 本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理											