

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

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  
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

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			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	飲食文化		2	2			領隊與導遊實務		2	2			39	39
	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			
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		2選1			2	2	
							餐廳籌備與規劃							
						旅館籌備與規劃								
小 計		0	0	7	7	小 計		6	6	6	6			
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		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