## 中華醫事科技大學 餐旅管理系 四技進修部 課程表 113學年度入學

|    |             | 學年(113) | 第二學年(114) |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
|----|-------------|---------|-----------|--------------|----|----|-----------|----|----|------------|----|----|
|    | 上學期         |         |           | 下學期          |    |    | 上學期       |    |    | 下學期        |    |    |
| 校  | 課程名稱        | 學分      | 時數        | 課程名稱         | 學分 | 時數 | 課程名稱      | 學分 | 時數 | 課程名稱       | 學分 | 時數 |
| 定  | 英文 1/2      | 2       | 2         | 英文 2/2       | 2  | 2  | 分類通識課程I   | 2  | 2  | 分類通識課程 II  | 2  | 2  |
| 必  | 國文          | 2       | 2         | 視聽英文2        | 1  | 1  |           |    |    |            |    |    |
| 修  | 資訊科技與人工智慧   | 2       | 2         | 職場英文         | 1  | 1  |           |    |    |            |    |    |
| 共  | 視聽英文1       | 2       | 2         | 體育-興趣選項分組 II | 2  | 2  |           |    |    |            |    |    |
| 26 | 體育-興趣選項分組 [ | 2       | 2         |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 學分 |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 'n |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
|    | 小計          | 10      | 10        |              | 6  | 6  |           | 2  | 2  |            | 2  | 2  |
|    | 餐飲管理        | 2       | 2         | 餐飲營養學        | 2  | 2  | 菜單規劃與設計   | 2  | 2  | 餐旅專業英語     | 2  | 2  |
| 專  | 食物學原理       | 2       | 2         | 旅館管理         | 2  | 2  | 餐飲服務      | 2  | 2  | 餐旅會計學      | 2  | 2  |
| 業  | 管理學(院通識)    | 2       | 2         | 職場禮儀         | 2  | 2  | 中餐烹調實習    | 4  | 4  | 餐旅行銷管理     | 2  | 2  |
| 必  |             |         |           |              |    |    | 保健膳食與食療   | 2  | 2  | 宴會管理實務     | 2  | 2  |
| 修  |             |         |           |              |    |    | 創新創意與民生科技 | 2  | 2  | 職場安全衛生概論(院 | 2  | 2  |
| 共  |             |         |           |              |    |    | (院通識)     | 2  | 2  | 通識)        | 2  | 2  |
| 66 |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 學  |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 分  |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
|    | 小計 4        | 6       | 6         | 小計 6         | 6  | 6  | 小計 12     | 12 | 12 | 小計 10      | 10 | 10 |
|    |             |         |           | 餐旅生涯規劃       | 2  | 2  | 企業講座(一)   | 2  | 2  | 餐旅資源檢索應用   | 2  | 2  |
| 專  |             |         |           | 飲料製備         | 2  | 2  | 世界飲食文化    | 2  | 2  | 門市服務       | 2  | 2  |
| 業  |             |         |           | 蔬果切雕實務       | 2  | 2  | 職場倫理與溝通   | 2  | 2  | 渡假旅館經營管理   | 2  | 2  |
| 選  |             |         |           | 綠色餐飲         | 2  | 2  |           |    |    | 創意料理與實習    | 2  | 2  |
| 修  |             |         |           |              |    |    |           |    |    | 餐旅業事故與抱怨處理 | 2  | 2  |
| 36 |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 學  |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
| 分  |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
|    |             |         |           |              |    |    |           |    |    |            |    |    |
|    | 小計:≥0       | 0       | 0         | ≥4           | 8  | 8  | ≥2        | 6  | 6  | ≥4         | 10 | 10 |
|    | 總計 16       |         |           | 16           |    |    | 16        |    |    | 16         |    |    |

|     |            | 第三學 | :年(115) | 第四學年(116) |    |    |          |    |    |         |    |    |
|-----|------------|-----|---------|-----------|----|----|----------|----|----|---------|----|----|
|     | 上學期        |     |         | 下學期       |    |    | 上學期      |    |    | 下學期     |    |    |
| 校   | 課程名稱       | 學分  | 時數      | 課程名稱      | 學分 | 時數 | 課程名稱     | 學分 | 時數 | 課程名稱    | 學分 | 時數 |
| 定   | 分類通識課程 III | 2   | 2       | 分類通識課程 IV | 2  | 2  |          |    |    |         |    |    |
| 必   |            |     |         | 應用文寫作     | 2  | 2  |          |    |    |         |    |    |
| 修   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 共   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 26  |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 學   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 分   | 小計         | 2   | 2       |           | 4  | 4  |          | 0  | 0  |         | 0  | 0  |
| 專   | 餐旅資訊系統     | 2   | 2       | 餐旅專業日語    | 2  | 2  | 人力資源管理   | 2  | 2  | 服務業品質管理 | 2  | 2  |
| 業   | 客務作業管理     | 2   | 2       | 餐旅衛生安全管理  | 2  | 2  | 西餐烹調與實習  | 4  | 4  | 吧檯與飲品管理 | 2  | 2  |
| 必   | 健康餐飲規劃     | 2   | 2       | 房務管理實務    | 2  | 2  | 餐旅成本控制分析 | 2  | 2  |         |    |    |
| 修   | 烘焙實務實習     | 4   | 4       | 餐飲採購管理    | 2  | 2  |          |    |    |         |    |    |
| 共   | 餐旅文案行銷與實作  | 2   | 2       |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 66  |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 學   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 分   | 小計 12      | 12  | 12      | 8(8)      | 8  | 8  | 8(8)     | 8  | 8  | 4(4)    | 4  | 4  |
|     | 餐旅督導實務     | 2   | 2       | 餐飲官能品評    | 2  | 2  | 高級餐旅日語會話 | 2  | 2  | 餐飲連鎖經營  | 2  | 2  |
|     | 餐廳規劃與設計    | 2   | 2       | 餐旅名店介紹    | 2  | 2  | 食品安全管制系統 | 2  | 2  | 餐旅趨勢討論  | 2  | 2  |
|     | 進階餐旅專業英語   | 2   | 2       | 消費者行為     | 2  | 2  | 網路行銷     | 2  | 2  | 旅館設施與維護 | 2  | 2  |
| 專   | 統計學        | 2   | 2       | 異國料理與實習   | 2  | 2  | 財務管理     | 2  | 2  | 顧客關係管理  | 2  | 2  |
| 業   | 企業講座(二)    | 2   | 2       |           |    |    | 葡萄酒鑑賞與服務 | 2  | 2  | 餐飲籌備與規劃 | 2  | 2  |
| 選修  | 管家服務       | 2   | 2       |           |    |    | 企業講座(三)  | 2  | 2  | 中式點心與實習 | 2  | 2  |
| >36 |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 學   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
| 分   |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
|     |            |     |         |           |    |    |          |    |    |         |    |    |
|     | 小計:≧2      | 12  | 12      | ≧4        | 8  | 8  | ≧8       | 14 | 14 | ≧12     | 12 | 12 |
|     | 總計 16      |     |         | 16        |    |    | 16       |    |    | 16      |    |    |