

科目	第一學年(108)	第一學期		第二學期		第二學年(109)	第一學期		第二學期		第三學年(110)	第一學期		第二學期		第四學年(111)	第一學期		第二學期		學分累計					
		課程名稱	學分	時數	學分		時數	課程名稱	學分	時數		學分	時數	課程名稱	學分		時數	學分	時數	課程名稱		學分	時數	學分	時數	
必修	通識必修	生活英語(一)(二)	2	2	2	2	博雅教育(任修一門)	2	2	2	2	職場通識類(任修一門)	2	2									28			
		中文閱讀與表達	2	2	2	2	博雅教育(任修一門)	2	2																	
		APP程式語言應用	2	2			現代公民素養(任修二門)	2	2	2	2															
		勞作教育與職涯探索	2	2																						
		體育(一)	2	2	2	2	體育(二)	2	2	2	2															
		通識必修小計	8	8	6	6	通識必修小計	6	6	6	6	通識必修小計	0	0	2	2	通識必修小計	0	0	0	0					
		專業必修	專業必修	服務學習與職涯探索【校特色】			2	2	旅館管理	2	2			餐旅行銷企劃書製作	2	2										
				觀光餐旅學論	2	2			餐旅英語	2	2			校內實習實習與服務學習	1	1										
				觀餐英語(一)	2	2			餐飲管理			2	2	餐旅業經營管理個案分析			3	3								
				餐廳服務技能	2	2			餐旅行銷管理			2	2													
觀餐英語(二)					2	2																				
餐飲衛生分級評核					2	2																				
專業必修小計	6			6	6	6	專業必修小計	4	4	4	4	專業必修小計	3	3	3	3	專業必修小計	0	0	0	0					
選修	通識選修	全民國防教育軍事訓練	0	2	0	2	英語檢定初階課程	0	2			英語檢定進階課程			0	2	通識自主學習(二)【自主】	2	2							
		生活越語	2	2			生活韓語	2	2			通識自主學習(一)【自主】	2	2												
		通識選修小計	2	4	0	2	通識選修小計	2	4	0	0	通識選修小計	2	2	0	2	通識選修小計	2	2	0	0					
		餐旅經營模組	餐旅經營模組	餐旅人際溝通技巧	2	2			餐旅財務管理	2	2			飲食文學賞析	2	2			校外實習(一)【實習】	9	9					
				國際禮儀【含美姿美儀】	2	2			民宿與渡假村經營管理	2	2			菜單設計	2	2			校外實習(二)【實習】			9	9			
				飲食文化	2	2			餐旅人力資源管理	2	2			飲務管理	2	2			職場倫理	1	1					
				餐旅消費者行為			2	2	咖啡飲品調製實務	3	3			客訴與危機處理	2	2			產業趨勢			1	1			
				房務管理實務【含管家服務】			4	4	連鎖加盟經營管理	2	2			酒類鑑賞與酒品管理	2	2			專題製作(一)【專題】	3	3					
									餐旅成本控制			2	2	服務創新與科技應用	3	3			專題製作(二)【專題】			3	3			
									酒精性飲料調製實務			3	3	服務品質管理實務	2	2			餐旅數據分析	2	2					
							客務管理			2	2	餐旅創生研發發展演【必選】			4	4	餐旅微型創業			2	2					
							宴會實務管理			2	2	軟性飲品研發實務			3	3	手搖飲料調製實務	3	3							
							餐旅公關與媒體			2	2	餐旅職場安全管理			2	2	食品安全管制系統	2	2							
專業選修	廚藝實務模組	廚藝實務模組	中餐烹調實務	4	4			營養概論與健康膳食設計	2	2			異國特色餐飲製備	4	4			企業實習(五)	3	3						
			烘焙原理	2	2			進階中餐烹調實務	4	4			廚務管理	2	2			企業實習(六)			3	3				
			食材製備【含刀工】	4	4			進階烘焙實務	4	4			創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作	4	4											
			西餐烹調實務			4	4	食材搭配與盤飾設計	4	4			輕食製備			4	4									
			食材認識與選購			2	2	中式麵食加工			4	4	創意料理研發製作			4	4									
			烘焙實務			4	4	台灣小吃製備			4	4														
			食物烹調原理			2	2	宴席餐點製作			4	4														
								廚房英文			2	2														
								餐旅基礎日語(一)	2	2			餐館日語與會話(一)	2	2			旅館日語與會話(一)	2	2						
								餐旅基礎日語(二)			2	2	餐館日語與會話(二)			2	2	旅館日語與會話(二)			2	2				
共同選修	共同選修	共同選修	觀餐韓文(一)	2	2			觀餐法文(一)	2	2			連鎖加盟經營個案	2	2											
			觀餐韓文(二)			2	2	觀餐法文(二)			2	2	餐廳英語會話	2	2											
			口語表達與溝通(一)	2	2			企業實習(一)	3	3			連鎖加盟創新與創業			2	2									
			口語表達與溝通(二)			2	2	企業實習(二)			3	3	旅館英語會話			2	2									
			台灣歷史與文化風俗	2	2								企業實習(三)	3	3			企業實習(四)			3	3				
			簡報技巧	2	2																					
			旅遊文學賞析			2	2																			
			組織團隊溝通實務			2	2																			
			專業自主學習(一)【自主】	2	2			專業自主學習(二)【自主】	2	2			職場見習(一)【實習】	1	2			職場見習(二)【實習】			1	2				
			○商業套裝軟體			2	2	○多媒體整合應用	2	2			○網路社群經營管理	2	2											
專業選修小計	28	28	32	32	專業選修小計	36	36	34	34	專業選修小計	37	38	36	37	專業選修小計	23	23	25	25							
合計	44	46	44	46	合計	48	50	44	44	合計	42	43	41	44	合計	25	25	25	25							

附註

1. 本課程總表依據大學法及本校學則之規定訂定，並經 111 年 9 月 20 日校課程委員會審議通過。
2. 本系課程規劃4年，通識必修28學分，專業必修26學分，專業選修至少應修滿74學分，畢業學分合計128學分。
3. 本表所列「必修科目」，學生須依學校排定課程之學年/學期修課。「選修課程」由本系科視狀況「選擇性開課」提供學生選修。學年課程上、下學期成績均須及格，始得列計畢業學分，第三學年(110)所規劃之「餐旅創生研發發展演」為必選科目。
4. 本系校外實習修習課程須依本系實習辦法規定修課。
5. ○代表需使用電腦教室。
6. 本系模組證書除修習專業必修課程外，選修相同模組內20學分以上選修課程，可獲得模組證書。
7. 通識課程分類明細請參閱通識中心課程總表。通識選修課程，不得列抵為畢業學分。
8. 科目名稱加註【校特色】者，為全校共同科目。
9. 專業選修學分相同課程不得重複計算。
10. 本系專業證照取得依照本系規定。

系主任
院長

(簽章)