

110學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系課程規劃表

第一學年(110)					第二學年(111)					第三學年(112)							
	科目	上學期		下學期			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			學分	時數	學分	時數
校必修	體育	0	2	0	2	校必修	應用英文(一)(二)	2	2	2	2	校必修					
	中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2												
	英文(一)(二)	2	2	2	2												
	程式設計概論	3	3														
	人工智慧概論			3	3												
	小計	7	9	7	9		小計	2	2	2	2		小計				
院必修	服務產業管理	2	2			院必修	服務創新	2	2			院必修					
	人際溝通			2	2		專業倫理			2	2						
	小計	2	2	2	2		小計	2	2	2	2		小計				
通識教育	分類通識	2	2	2	2	通識教育	分類通識	2	2	2	2	通識教育					
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	小計	4	4	4	4		小計	4	4	2	2		小計				
系專業必修	旅館事業概論	2	2			系專業必修	客務管理	2	2			系專業必修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
	餐旅安全與衛生管理	2	2				客務模擬實務	2	2				餐旅財務管理	2	2		
	廚藝管理概論	2	2				餐旅營運模擬實務	4	4				實務專題(一)(二)	1	1	1	1
	房務管理			2	2		餐飲經營管理	2	2				餐旅人力資源管理			2	2
	房務模擬實務			2	2		旅館資訊系統			2	2						
	飲料管理概論			2	2		小計	10	10	2	2		小計	5	5	5	5
系專業選修	餐旅美學	2	2			系專業選修	創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			系專業選修	健康飲調	2	2		
	觀光產業概論	2	2				餐飲服務	2	2				餐旅採購實務	2	2		
	基礎餐旅英語			2	2		日文(一)(二)	2	2	2	2		創意廚藝設計與實務(四)異國料理	4	4		
	創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4		國際禮儀			2	2		餐旅服務品質管理	2	2		
							餐旅行銷			2	2		宴會管理與實務	2	2		
							職場英語語練			2	2		餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
第四學年(113)																	
校必修	科目	上學期		下學期		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	學分		時數	學分	時數	學分	時數	
院必修	小計					小計					小計						
	小計					小計					小計						
通識教育	小計					小計					小計						
	小計					小計					小計						
系專業必修	校外實習(一)	9	9			系專業必修	校外實習(二)			9	9	系專業必修	餐旅會計學			2	2
	小計	9	9				餐旅英語(三)			2	2		餐旅日語(三)			2	2
系專業選修	校外實習(二)			9	9	系專業選修	旅館業務銷售實務			2	2	系專業選修	葡萄酒賞析			2	2
	餐旅會計學			2	2		綠色餐旅			2	2		旅館休閒活動規劃			2	2
	餐旅英語(三)			2	2		民宿經營管理實務			2	2		康養膳食			2	2
	餐旅日語(三)			2	2		餐旅創業與開發			2	2		餐旅公共關係與危機處理			2	2
	旅館業務銷售實務			2	2		專業證照輔導			2	2						
	葡萄酒賞析			2	2												
	綠色餐旅			2	2												
	旅館休閒活動規劃			2	2												
	民宿經營管理實務			2	2												
	康養膳食			2	2												
餐旅創業與開發			2	2													
餐旅公共關係與危機處理			2	2													
專業證照輔導			2	2													

注意事項：

- 本校訂有學生基本能力與畢業門檻實施辦法。
- 學生需修習勞作教育(0學分4小時)，並於第一學年上下二學期實施。
- 一~三年級每學期應修習16~30學分，四年級每學期應修習9~30學分。
- 最低畢業學分：128 學分；必修學分：83學分。 選修學分：45學分（選修學分含跨系選修學分），惟於本系專業選修學分不得低於31學分。
- 須完成20跨系學分(不含校必修(中文閱讀與表達(一)(二)、英文(一)(二)、程式設計(概論)、人工智慧概論、科技英文(一)(二)、應用英文(一)(二))、院必修及本系專業必修與選修)。
- 畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港、澳門同類同級學校畢業生，以同等學歷修讀本校學士學位者，最低畢業學分：140學分；必修學分：83學分；選修學分：57學分(選修學分含跨系選修學分)，惟於本系專業選修學分不得低於31學分，可延長修業年限三年。
- 表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 本系學生須參加校外實習半年(旅館管理與廚藝創意系校外實習教學實施要點另訂之)。
- 餐旅營運模擬實務、餐飲服務第二學年第一學期開課班級為二甲，第二學期開課班級為二乙。