

111學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系課程規劃表草案

| 第一學年(111) | | | | | 第二學年(112) | | | | | 第三學年(113) | | | | | | | |
|----------------|------------|------|----|-----|-----------|----------------|-------------|------|----------------|-----------|----|------------------|-------------|-----|------|------|----|
| | 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 | 分類通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | 校必修 | | | | | |
| | 分類通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 分類通識 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | 分類通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 4 | 6 | 4 | 6 | | 小計 | 4 | 4 | 2 | 2 | | 小計 | | | | |
| 院必修 | 應用中文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | 院必修 | 應用英文(三)(四) | 2 | 2 | 2 | 2 | 院必修 | | | | | |
| | 應用英文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | 服務創新 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | 程式設計概論 | 3 | 3 | | | | 專業倫理 | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 人工智慧概論 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | 服務產業管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 人際溝通 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 9 | 9 | 9 | 9 | | 小計 | 4 | 4 | 4 | 4 | | 小計 | | | | |
| 專業必修 | 旅館專業概論 | 2 | 2 | | | 專業必修 | 客務管理 | 2 | 2 | | | 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 | 6 | 6 | 6 | 6 | | 小計 | 10 | 10 | 2 | 2 | | 小計 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | 專業選修 | 餐旅美學 | 2 | 2 | | | | 專業選修 | 創意廚藝設計與實務(二)中餐 | 4 | 4 | | | | 專業選修 | 健康飲調 | 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 |
| | | | | | | 創意廚藝設計與實務(三)西餐 | | | | 4 | 4 | 餐旅電子商務 | | | | 2 | 2 |
| 第四學年(114) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 校必修 | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 校必修 | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 校必修 | 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 |
| | 小計 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院必修 | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 院必修 | 科目 | 上學期 | | 下學期 | | 院必修 | 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 |
| | 小計 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業必修 | 校外實習(一) | 9 | 9 | | | 專業必修 | 校外實習(二) | | | 9 | 9 | 專業必修 | 校外實習(一) | 9 | 9 | | |
| | 小計 | 9 | 9 | 0 | 0 | | 小計 | 9 | 9 | 0 | 0 | | 小計 | 9 | 9 | 0 | 0 |
| 專業選修 | 校外實習(二) | | | 9 | 9 | 專業選修 | 餐旅會計學 | | | 2 | 2 | 專業選修 | 餐旅英語(三) | | | 2 | 2 |
| | 餐旅會計學 | | | 2 | 2 | | 餐旅英語(三) | | | 2 | 2 | | 餐旅日語(三) | | | 2 | 2 |
| | 餐旅英語(三) | | | 2 | 2 | | 餐旅日語(三) | | | 2 | 2 | | 旅館業務銷售實務 | | | 2 | 2 |
| | 餐旅日語(三) | | | 2 | 2 | | 旅館業務銷售實務 | | | 2 | 2 | | 葡萄酒賞析 | | | 2 | 2 |
| | 旅館業務銷售實務 | | | 2 | 2 | | 葡萄酒賞析 | | | 2 | 2 | | 綠色餐旅 | | | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| 餐旅公共關係與危機處理 | | | 2 | 2 | 專業證照輔導 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |

科目類別：
 共同科目：體育
 通識科目：分類通識
 專業科目：院必修、專業必修、專業選修

注意事項：

- 1.本校訂有學生基本能力與畢業門檻實施辦法。
- 2.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。
- 3.一~三年級每學期應修習16~30學分，四年級每學期應修習9~30學分。
- 4.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。
- 5.本系開設3個模組課程建議學生選修：A模組-旅館客房務、B模組-廚藝創意、C模組-旅館與廚藝行政。
- 6.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。
- 7.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 8.學生須修習校外實習課程半年，相關辦法依「本校旅館管理與廚藝創意系校外實習教學實施要點」辦理。
- 9.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。