

112學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(112)					第二學年(113)					第三學年(114)				
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
體育	1	2	1	2	分類通識	2	2	2	2					
分類通識	2	2	2	2	分類通識	2	2							
分類通識	2	2	2	2										
小計	5	6	5	6	小計	4	4	2	2	小計				
應用中文(一)(二)	2	2	2	2	應用英文(三)(四)	2	2	2	2					
應用英文(一)(二)	2	2	2	2	服務創新	2	2							
程式設計概論	2	2			專業倫理			2	2					
人工智慧概論			2	2										
服務產業管理	2	2												
人際溝通			2	2										
小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計				
旅館專業概論	2	2			日文(一)(二)	2	2	2	2	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	
餐旅安全與衛生管理	2	2			客房管理	2	2			餐旅財務管理	2	2		
廚藝管理概論	2	2			客房模擬實務	2	2			實務專題(一)(二)	1	1	1	
房務管理			2	2	餐旅營運模擬實務	4	4			餐旅人力資源管理			2	
房務模擬實務			2	2	餐飲經營管理	2	2							
飲料管理概論			2	2	旅館資訊系統			2	2					
小計	6	6	6	6	小計	12	12	4	4	小計	5	5	5	
餐旅美學	2	2			創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			餐旅日語(一)(二)	2	2	2	
觀光產業概論	2	2			餐飲服務	2	2			健康飲調	2	2		
基礎餐旅英語			2	2	國際禮儀			2	2	餐旅採購實務	2	2		
創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4	餐旅行銷			2	2	創意廚藝設計與實務(四)異國料理	4	4		
					職場英語語錄			2	2	餐旅服務品質管理	2	2		
					創意廚藝設計與實務(三)西餐			4	4	宴會管理與實務	2	2		
					傳播品牌與魅力行銷			2	2	餐旅電子商務			2	
										連鎖旅館經營管理			2	
										餐旅成本控制與分析			2	
										世界飲食文化			2	
										國際旅客接待			2	
										俱樂部管理與實務			2	
										管家服務			2	
										會展活動管理			2	

第四學年(115)				
科目	上學期		下學期	
	學分	時數	學分	時數
校外實習(一)	9	9		
小計	9	9		
校外實習(二)			9	9
餐旅會計學			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
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

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	2
第一學年第二學期	6
第二學年第一學期	6
第二學年第二學期	10
第三學年第一學期	10
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	9
開課時數總計	53

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

項目	學分	時數
校必修	16	18
院必修	24	24
專業必修	47	47
專業選修	41	41
合計	128	130

- 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：87學分。選修學分：41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29學分。
  - 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。
  - 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：87學分；選修學分：53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41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。
  - 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。
  - 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。

旅館系課程  
 規劃委員會

助理教授 蕭淑華

旅館系主任 吳嘉蕙

服務產業學院院長 張博能

2023.3.14