

115學年度進修部 旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(115)					第二學年(116)					第三學年(117)							
	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	分類通識	2	2	2	2	校 必 修	分類通識	2	2	2	2	校 必 修	分類通識	2	2	2	2
	體育	2	2	2	2		應用英文(三)(四)	2	2	2	2						
	應用中文(一)(二)	2	2	2	2		體育	2	2								
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2												
	小計	8	8	8	8		小計	6	6	4	4		小計	2	2	2	2
院 必 修	人際溝通	2	2			院 必 修	專業倫理	2	2			院 必 修					
	程式設計概論	2	2				服務創新			2	2						
	民生產業管理			2	2												
	小計	4	4	2	2		小計	2	2	2	2		小計	4	4	4	4
專 業 必 修	觀光產業概論			2	2	專 業 必 修	日文(一)(二)	2	2	2	2	專 業 必 修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
					房務管理		2	2			餐旅人力資源管理		2	2			
					房務模擬實務		2	2			餐旅行銷		2	2			
					客務管理				2	2	餐飲經營管理				2	2	
					客務模擬實務				2	2	餐旅財務管理				2	2	
	小計			2	2		小計	6	6	6	6		小計	6	6	6	6
專 業 選 修	創意廚藝設計與實務(一) 烘焙	4	4			專 業 選 修	飲料管理與實務	2	2			專 業 選 修	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	餐飲服務			2	2		國際旅客接待	2	2				旅館資訊系統	2	2		
	壓力管理			2	2		餐旅婚慶活動設計	2	2				俱樂部管理與實務	2	2		
	食品衛生與安全			2	2		傳播品牌與魅力行銷	2	2				管家服務	2	2		
					創意廚藝設計與實務(二)中餐		4	4			餐旅電子商務		2	2			
					創意廚藝設計與實務(三)中點		4	4			世界飲食文化		2	2			
					營養與保健		2	2			康養膳食		2	2			
					創意廚藝設計與實務(四)西餐		4	4			餐旅安全與法規		2	2			
					創意廚藝設計與實務(五)西點		4	4			餐旅採購實務				2	2	
					宴會管理與實務				2	2	餐旅服務品質管理				2	2	
					國際禮儀				2	2	飲料與咖啡調製				3	3	
					餐旅美學				2	2	餐旅會計學				2	2	
					食物製備與原理				2	2	餐酒搭配藝術與行銷				2	2	

第四學年(118)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
專 業 必 修	餐旅英語(三)	2	2		
	能力檢定			1	1
	小計	2	2	1	1
專 業 選 修	餐旅成本控制與分析	2	2		
	旅館休閒活動規劃	2	2		
	民宿經營管理實務	2	2		
	連鎖旅館經營管理	2	2		
	餐旅公共關係與危機處理	2	2		
	創意廚藝設計與實務(七)異國甜點	4	4		
	餐旅日語(三)	2	2		
	葡萄酒賞析			2	2
	餐旅創業與開發			2	2
	綠色餐旅			2	2
旅館業務銷售實務			2	2	
創意廚藝設計與實務(六)異國料理	4	4			

【科目類別】		學分	時數
通識科目、共同科目	校必修	30	30
	院必修	10	10
	專業必修	29	29
	專業選修	59	59
合計		128	128

注意事項：

1. 畢業應修學分為128 學分；含必修：69學分，選修：59學分（本系專業選修至少47 學分以上，其餘可跨系）
2. 學生修習遠距教學學分(含抵免學分)總數，以畢業總學分數之二分之一為限。
3. 表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。



助理教授 王申長

旅館系課程規劃委員會

主任 劉采琳

民生學院院長 陳儒晰

MUST Curriculum Planning for Undergraduate Students for Academic Years 2026-2029
Department of Hotel Management and Culinary Creativity (Continuing Education)

1 st year(2026)					2 nd year(2027)						
	Course	1 st semester		2 nd semester			Course	1 st semester		2 nd semester	
		Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses	Physical Education	2	2	2	2	MUST Core Required Courses	Classified general Education	2	2	2	2
	Classified general Education	2	2	2	2		Applied English(III)(IV)	2	2	2	2
	Applied Chinese(I)(II)	2	2	2	2		Physical Education	2	2		
	Applied English(I)(II)	2	2	2	2		Subtotal	6	6	4	4
	Subtotal	8	8	8	8		School Professional Required Courses	Ethics for Professionals	2	2	
School Professional Required Courses	Interpersonal Communication	2	2			Service Innovation				2	2
	Introduction to Computers and Programming	2	2			Subtotal		2	2	2	2
	Human Ecology Industry Management			2	2	Department compulsory courses		Japanese (I) (II)	2	2	2
Department compulsory courses	Introduction to Tourism			2	2		Housekeeping Management	2	2		
							Practice of Housekeeping Operation	2	2		
							Front Office Management			2	2
	Subtotal	4	4	2	2		Practice of Front Office Operation			2	2
Department Elective Courses	Design & Practice of Culinary Creativity(I) Baking	4	4			Department Elective Courses	Beverage Management & Practice	2	2		
	Food & Beverage Services			2	2		Reception of Int'l Guests	2	2		
	Stress Management			2	2		Wedding Planning	2	2		
	Food Sanitation and Safety			2	2		Communication Brand and Attraction Marketing	2	2		
							Design & Practice of Culinary Creativity(II) Chinese Cuisine	4	4		
							Design & Practice of Culinary Creativity(III) Chinese Dessert	4	4		
							Nutrition and Health Care	2	2		
							Design & Practice of Culinary Creativity(IV)Western-Style Cuisine			4	4
							Design & Practice of Culinary Creativity(V) Western Dessert			4	4
							Banquet Management & Operation			2	2



3 rd year(2028)					4 th year(2029)						
	Course	1 st semester		2 nd semester			Course	1 st semester		2 nd semester	
		Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses	Classified general Education	2	2	2	2	MUST Core Required Courses					
	Subtotal	2	2	2	2		Subtotal	0	0	0	0
Department compulsory courses	Hospitality English (I) (II)	2	2	2	2	Department compulsory courses	Hospitality English (III)	2	2		
	Hospitality Human Resources Management	2	2				Service Skill Certificate			1	1
	Hospitality Marketing	2	2								
	Food & Beverage Operation and Management			2	2						
	Hospitality Financial Management			2	2		Subtotal	2	2	1	1
Department Elective Courses	Hospitality Japanese (I) (II)	2	2	2	2	Department Elective Courses	Hospitality Cost Control & Analysis	2	2		
	Hotel Information System	2	2				Planning for Hotel Recreational Activities	2	2		
	Club Management Operation	2	2				Management of the B & B	2	2		
	Butler Services	2	2				Chain Hotel Management	2	2		
	Hospitality E-Commerce	2	2				Hospitality Public Relations and Crisis Management	2	2		
	World Food & Beverage Culture	2	2				Design & Practice of Culinary Creativity (VII) Exotic Dessert	4	4		
	Healthy food Service	2	2				Hospitality Japanese (III)	2	2		
	Hospitality Safety and Regulation	2	2				Appreciation of Wine			2	2
	Hospitality Purchasing			2	2		Hospitality Entrepreneurial & Development			2	2
	Management of Hospitality Service Quality			2	2		Green Hospitality			2	2
	Beverage and Coffee Modulation			3	3		Operation of Hotel Sales			2	2
	Hospitality Accounting			2	2		Design & Practice of Culinary Creativity(VI) Exotic Cuisine			4	4
	The Art and Marketing of Food and Wine Pairing			2	2						

Cr. hr.=Credit/hour

Remarks:

1. Minimum graduation credits: 128 credits; Compulsory credits: 69 credits. Elective credits: 59 credits (elective credits include inter-departmental elective credits); the elective credits for majors in the department must not be lower than 47 credits.

2. The total number of credits earned through distance/online learning (including transferred credits) may not exceed one-half of the total credits required for graduation.

3. Elective courses are subject to change if necessary.

助理教授 王申長

旅館管理與廚藝創意系 課程規劃委員會

民生學院 院長 陳儒晰

旅館管理與廚藝創意系 主任 劉采琳