

**總說明：**1.選修課程於每學年開始前作必要之增減，實際課程以系上公告為主。

2.本系語言證照規定：

(1)入學時未具華語文能力A2(含)以上者，須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗，如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，將依規定退學。

(2)畢業門檻：

A.語言證照：「英文檢定」課程須具有全民英檢初級以上或本校認可的同等級英語測驗標準，並於二年級下學期第15週結束前繳交至系辦審查，未達標準者，依本校「學生英文能力畢業門檻及輔導辦法」進行補救措施。

B.補救措施：未達標準者，方可參加第一階段(三年級上學期)補救措施；或三年級下學期參加校外英文檢定或本校自辦之英語能力測驗，成績通過者，視同通過英語能力畢業門檻。前項兩者皆未通過者，得於暑假選修「英文能力課程」，成績通過者，視同通過英語能力畢業門檻。

3.本系專業證照規定：本系學生需取得專業認證累積點數10點(依本系專業認證實施要點規定辦理)。

4.修習跨領域學分學程之學生依各學分學程之規定辦理。

5.本系學生必修校外實習12學分；若有特殊因素無法修習校外實習經審核通過者，須修習校內餐飲實務、校內餐飲經營實務或餐廳外場實務及餐廳經營管理實務，另加修4學分系上其他專業選修課程，以滿足最低修習12學分之要求，依本系新南向產學國際專班學生校外實習要點辦理。

114年3月26日1132學期第1次課程委員會公布

113年6月5日1122學期第2次課程委員會公布

112年8月29日1121學期第1次課程委員會公布

112年5月31日1112學期第2次課程委員會公布

<b>校訂必修類</b>		<b>須修滿：14 學分</b>	<b>修課說明：</b>							
<b>序號</b>	<b>課號</b>	<b>課程名稱</b>	<b>英文課程名稱</b>	<b>區分</b>	<b>學期別</b>	<b>屬性</b>	<b>授課時數</b>	<b>實習時數</b>	<b>學分</b>	<b>備考</b>
1	40000003	服務學習	Service Learning	校必	一學期	一上	2	0	1.	
2	40000003	服務學習	Service Learning	校必	一學期	一下	2	0	1.	
3	40001041	一般體育	Physical Education	校必	一學期	一上	2	0	2.	
4	40001041	一般體育	Physical Education	校必	一學期	一下	2	0	2.	
5	40001295	基礎英文表達(一)	Basic English Expression (I)	校必	一學期	一上	2	0	2.	
6	40001315	基礎英文表達(二)	Basic English Expression (II)	校必	一學期	一下	2	0	2.	
7	40002293	職場英文表達(一)	Workplace English Expression (I)	校必	一學期	二下	2	0	2.	
8	40002313	職場英文表達(二)	Workplace English Expression (II)	校必	一學期	三上	2	0	2.	

  

<b>校訂必修類</b>		<b>須修滿：0 學分</b>	<b>修課說明：</b> 學生應於入學後至「臺灣學術倫理教育資源中心」網路教學平台，自行修習該課程指定單元並達規定時數。學生完成該課程全部核心單元並通過總測驗，即可於平台申請下載修課合格證明，以做為完成修習學術倫理教育課程之認定。							
<b>序號</b>	<b>課號</b>	<b>課程名稱</b>	<b>英文課程名稱</b>	<b>區分</b>	<b>學期別</b>	<b>屬性</b>	<b>授課時數</b>	<b>實習時數</b>	<b>學分</b>	<b>備考</b>
1	40000010	學術倫理	Academic Integrity	校必	一學期	一下	0	0	0.	

**校訂必修類** 須修滿：0 學分  
(語言證照)

修課說明：1.「英文檢定」課程須具有全民英檢初級以上或本校認可的同等級英語測驗標準，並於二年級下學期第15週結束前繳交至系辦審查，未達標準者，方可參加第一階段(三年級上學期)補救措施。2.未達標準者，方可參加第一階段(三年級上學期)補救措施；或三年級下學期參加校外英文檢定或本校自辦之英語能力測驗，成績通過者，視同通過英語能力畢業門檻。前項兩者皆未通過者，得於暑假選修「英文能力課程」，成績通過者，視同通過英語能力畢業門檻。詳見本校學生「英語能力畢業門檻及輔導辦法」。

序號	課號	課程名稱	英文課程名稱	區分	學期別	屬性	授課時數	實習時數	學分	備考
1	40004280	英文檢定	English Proficiency Test	校必	一學期	二下	0	0	0.	
2	40004300	英文能力課程	English Proficiency Course	校選	一學期	三下	2	0	0.	

**分類通識** 須修滿：6 學分

修課說明：分類通識包含人文藝術、社會科學、生命樂活及自然應用等四大領域，學生在畢業前於四大領域中任選三大領域，每領域選修一門課程2學分，合計6學分。

**院訂必修類** 須修滿：8 學分

修課說明：本學院共同必修課程共開設4門課程，每一門課程各為2學分，學生應於畢業前修畢課程共8學分。

序號	課號	課程名稱	英文課程名稱	區分	學期別	屬性	授課時數	實習時數	學分	備考
1	40482023	休閒創意管理概論	Introduction to Leisure Creative Management Course	院必	一學期	一下	2	0	2.	
2	40482011	創意美學	Creative Esthetics	院必	一學期	二下	2	0	2.	
3	40482024	智慧科技應用	Smart Technology Applications	院必	一學期	二下	2	0	2.	
4	40482016	創新創業	Innovation and Entrepreneurship	院必	一學期	三下	2	0	2.	

**系訂必修類** 須修滿：62 學分

修課說明：

序號	課號	課程名稱	英文課程名稱	區分	學期別	屬性	授課時數	實習時數	學分	備考
1	40251001	旅館管理	Hotel Management	系必	一學期	一上	2	0	2.	
2	40251005	餐飲管理	Food & Beverage Management	系必	一學期	一上	2	0	2.	
3	40251010	中餐烹調理論與實務	Fundamentals of Asian Cuisine	系必	一學期	一下	1	3	4.	
4	40251018	基礎華語	Basic Chinese	系必	一學期	一上	10	0	5.	
5	40251019	進階華語	Advanced Chinese	系必	一學期	一下	3	0	3.	
6	40251020	進階華語會話	Advanced Chinese Conversation	系必	一學期	一下	2	0	2.	
7	40251407	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	系必	一學期	一下	1	3	4.	
8	40251417	中餐刀工技術	Chinese knife skills	系必	一學期	一上	2	0	2.	
9	40251418	西餐刀工技術	Western food knife technology	系必	一學期	一上	2	0	2.	
10	40251420	西點蛋糕製作	West Point Cake Making	系必	一學期	一上	4	0	4.	
11	40251419	咖啡實務	coffee practice	系必	一學期	二下	4	0	4.	

12	40252019	餐飲英語	Catering English	系必	一學期	二下	2	0	2.
13	40252022	實務專題(一)	Catering practice topics(一)	系必	一學期	二上	0	4	4.
14	40252435	企業實習(一)	Corporate Internship(I)	系必	一學期	二上	0	432	6.
15	40252004	餐旅安全與衛生	Safety and Sanitation in the Hospitality Industry	系必	一學期	三下	2	0	2.
16	40252020	旅館英語	hotel english	系必	一學期	三上	2	0	2.
17	40252436	企業實習(二)	Corporate Internship(II)	系必	一學期	三上	0	432	6.
18	40253426	旅館個案討論	hotel case discussions	系必	一學期	四下	2	0	2.
19	40253443	台灣地方料理製作	Taiwan local food production	系必	一學期	四上	2	2	4.

#### 系訂必修類 須修滿：0 學分

修課說明：

序號	課號	課程名稱	英文課程名稱	區分	學期別	屬性	授課時數	實習時數	學分	備考
1	40253436	專業認證(一)	Accreditation(I)	系必	一學期	二下	0	0	0.	
2	40253437	專業認證(二)	Accreditation(II)	系必	一學期	三下	0	0	0.	

#### 專業選修類 須修滿：38 學分

修課說明：1.選修課之修習規定，請參閱系網公告之修課準則。  
2.外系選修與通識選修併計，至多承認20學分。

序號	課號	課程名稱	英文課程名稱	區分	學期別	屬性	授課時數	實習時數	學分	備考
1	40251006	服務管理	Service Management	系選	一學期	一下	2	0	2.	
2	40251401	飲務與吧檯管理	Bar & Beverage Management	系選	一學期	一上	2	0	2.	
3	40251412	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant Service	系選	一學期	一上	2	0	2.	
4	40251421	烘焙創意研發	Baking creative research and development	系選	一學期	一下	4	0	4.	
5	40252401	房務管理與實務	Housekeeping Management	系選	一學期	一下	2	0	2.	
6	40252405	宴會與外燴管理	Banquet and Catering Management	系選	一學期	一下	2	0	2.	
7	40251007	營養與膳食設計	Nutrition and Menu Planning	系選	一學期	二下	2	0	2.	
8	40251403	客務管理與實務	Front Office Management	系選	一學期	二下	2	0	2.	
9	40251404	菜單設計	Menu Design	系選	一學期	二下	2	0	2.	
10	40251408	餐旅華語(一)	Chinese for the Hospitality Industry (I)	系選	一學期	二下	2	0	2.	
11	40252006	餐旅採購與成本控制	Purchasing and Cost Control in Hospitality Industry	系選	一學期	二下	2	0	2.	
12	40252406	葡萄酒賞析	Introduction to Wines	系選	一學期	二下	2	0	2.	
13	40252417	國際廚藝烹調	International culinary cooking	系選	一學期	二下	4	0	4.	
14	40252439	進階西餐烹調實務	Advanced Western Cooking Practice	系選	一學期	二下	4	0	4.	
15	40253420	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	系選	一學期	二下	2	0	2.	

16	40253469	校內餐飲實務	On-Campus Catering Practice	系選	一學期	二上	0	4	4.
17	40254449	餐廳外場實務	Restaurant field practice	系選	一學期	二上	0	4	4.
18	40251410	餐旅華語(二)	Chinese for the Hospitality Industry (II)	系選	一學期	三上	2	0	2.
19	40252441	宴會與小吃菜餚製作	Banquet and snack dishes production	系選	一學期	三下	4	0	4.
20	40253001	餐旅資訊系統	Hospitality Information Systems	系選	一學期	三下	2	0	2.
21	40253004	國際禮儀	International Etiquette	系選	一學期	三下	2	0	2.
22	40253015	餐旅法規與實務	Hospitality legislation and practice	系選	一學期	三下	2	0	2.
23	40253428	餐旅職場倫理與情緒管理	Managing Emotion at Work	系選	一學期	三下	2	0	2.
24	40253444	侍酒師	Sommelier	系選	一學期	三下	2	0	2.
25	40252001	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	系選	一學期	三上	2	0	2.
26	40253006	餐旅經理人講座	Hospitality Speaker Series	系選	一學期	三上	2	0	2.
27	40253023	企業實習(三)	Corporate Internship(III)	系選	一學期	三下	0	432	6.
28	40253024	企業實習(四)	Corporate Internship(IV)	系選	一學期	四上	0	432	6.
29	40253405	餐旅設備與維護	Hospitality Facility Management	系選	一學期	三上	2	0	2.
30	40253423	創意廚藝	Creative Culinary Art	系選	一學期	四上	2	2	4.
31	40253431	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	系選	一學期	三上	2	0	2.
32	40253452	宴會創意點心製作	Light Refreshments Preperation	系選	一學期	四下	2	2	4.
33	40253466	應用華語(一)	Applied Chinese (1)	系選	一學期	三下	2	0	2.
34	40253467	應用華語(二)	Applied Chinese (2)	系選	一學期	四上	2	0	2.
35	40254427	企業實習(五)	Corporate Internship(V)	系選	一學期	四下	0	432	6. 每學期432小時
36	40254456	校內實務(二)	On-campus Practice (I)	系選	一學期	三上	0	432	6. 每學期432小時
37	40254457	校內實務(三)	On-campus Practice (III)	系選	一學期	三下	0	432	6. 每學期432小時
38	40254458	校內實務(四)	On-campus Practice (IV)	系選	一學期	四上	0	432	6. 每學期432小時
39	40254459	校內實務(五)	On-campus Practice (V)	系選	一學期	四下	0	432	6. 每學期432小時