

入學年度：112學年度

系所：餐旅經營系(四技進修部)-不分組

最低畢業學分：128

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。

113年6月5日1122學期第2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

112年3月15日1112學期第1次課程委員會公布

校訂必修類 須修滿：20 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	41001215	中文口語表達	Chinese Oral Expression	校必	一學期	一上	2	0	2	
2	41001216	中文閱讀與寫作	Chinese reading and writing	校必	一學期	一下	2	0	2	
3	41001284	基礎英文表達(一)	Basic English Expression (I)	校必	一學期	一上	2	0	2	
4	41001304	基礎英文表達(二)	Basic English Expression (II)	校必	一學期	一下	2	0	2	
5	41001385	服務學習與職場倫理	Service learning and workplace ethics	校必	一學期	二下	2	0	2	
6	41001444	永續發展與社會責任	Sustainable Development and Social Responsibility	校必	一學期	二上	2	0	2	
7	41002284	職場英文表達(一)	Workplace English Expression (I)	校必	一學期	二上	2	0	2	

校訂必修類

須修滿：20 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
8	41002304	職場英文表達(二)	Workplace English Expression (II)	校必	一學期	二下	2	0	2	
9	41001422	新一代服務人才	New Generation of Service Talent	校必	一學期	三上	2	0	2	
10	41002463	新時代公民素養	Citizen Literacy in the New Era.	校必	一學期	三上	2	0	2	

校訂必修類
(學術倫理)

須修滿：0 學分

修課說明：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。

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	41000010	學術倫理	Academic Integrity	校必	一學期	一下	0	0	0	

分類通識

須修滿：10 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，學生在畢業前每領域至少選修一門課程2學分，合計10學分。

院訂必修類

須修滿：10 學分

修課說明：本學院共同必修課程共開設5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10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	41482022	程式設計	Programming	院必	一學期	一上	2	0	2	
2	41482023	休閒創意管理概論	Introduction to Leisure Creative Management Course	院必	一學期	一下	2	0	2	
3	41482011	創意美學	Creative Esthetics	院必	一學期	二上	2	0	2	

院訂必修類

須修滿：10 學分

修課說明：本學院共同必修課程共開設5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10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
4	41482016	創新創業	Innovation and Entrepreneurship	院必	一學期	三下	2	0	2	
5	41482024	智慧科技應用	Smart Technology Applications	院必	一學期	三上	2	0	2	

院訂選修類

須修滿：0 學分

修課說明：依本校高中職學生參與大學先修課程暨相關活動學分抵免要點辦理，高中職學生在學期間參與本校辦理之各項大學先修課程、體驗營及研習營等課程，成績及格者得於入學後依本校學分抵免辦法規定，申請「興趣探索」、「職能探索」學分抵免。

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	41482025	興趣探索	Interest Exploration	院選	一學期	一上	1	0	1	先修課程活動抵免科目
2	41482026	職能探索	Career Exploration	院選	一學期	一上	2	0	2	先修課程活動抵免科目

系訂必修類

須修滿：40 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	41251001	旅館管理	Hotel Management	系必	一學期	一上	2	0	2	
2	41251007	西點蛋糕製作	West Point Cake Making	系必	一學期	一上	4	0	4	
3	41251407	中餐烹調理論與實務	Principles of Food Production Management	系必	一學期	一下	4	0	4	
4	41251408	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	系必	一學期	一下	4	0	4	

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
5	41251005	餐飲管理	Food & Beverage Management	系必	一學期	二下	2	0	2	
6	41251006	營養與膳食設計	Nutrition and Menu Planning	系必	一學期	二上	2	0	2	
7	41252010	餐飲英語	Catering English	系必	一學期	二上	2	0	2	
8	41252011	旅館英語	hotel english	系必	一學期	二下	2	0	2	
9	41252004	餐旅安全與衛生	Safety and Sanitation in the Hospitality Industry	系必	一學期	三下	2	0	2	
10	41253007	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	系必	一學期	三上	2	0	2	
11	41252009	人力資源管理	Human Recourses Management	系必	一學期	四下	2	0	2	
12	41253422	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	系必	一學期	四上	2	0	2	
13	41254415	餐旅專題(一)	Independent Study in the Hospitality Industry (I)	系必	一學期	四上	4	0	4	
14	41254416	餐旅專題(二)	Independent Study in the Hospitality Industry (II)	系必	一學期	四下	4	0	4	

系訂必修類	須修滿：40 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
15	41254418	餐旅職場倫理與情緒管理	Hospitality Workplace Ethics and Emotion Management	系必	一學期	四下	2	0	2	

專業選修類	須修滿：48 學分	修課說明：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	41251003	食物學原理與製備	Principles of Food Production Management	系選	一學期	一上	2	0	2	
2	41251004	服務管理	Service Management	系選	一學期	一下	2	0	2	
3	41251401	飲務與吧檯管理	Bar & Beverage Management	系選	一學期	一上	2	0	2	
4	41251411	餐飲實務專題(一)	Catering practice topics(I)	系選	一學期	一上	4	0	4	
5	41251412	餐飲實務專題(二)	Catering practice topics(II)	系選	一學期	一下	4	0	4	
6	41251414	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant Service	系選	一學期	一上	2	0	2	
7	41251417	中餐刀工技術	Chinese knife skills	系選	一學期	一上	2	0	2	
8	41251418	西餐刀工技術	Western food knife technology	系選	一學期	一上	2	0	2	

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
9	41251419	烘焙創意研發	Baking creative research and development	系選	一學期	一下	4	0	4	
10	41252401	房務管理與實務	Housekeeping Management	系選	一學期	一下	2	0	2	
11	41254423	咖啡實務	Coffee Practice	系選	一學期	一下	4	0	4	
12	41252007	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	
13	41252402	會議展覽管理	Conference and Convention Management	系選	一學期	二上	2	0	2	
14	41252407	廚房與餐務管理	Kitchen and Stewarding Management	系選	一學期	二下	2	0	2	
15	41252412	口語表達技巧	oral expression	系選	一學期	二上	2	0	2	
16	41252415	餐旅會計與報表分析	Hospitality Accounting and Reporting Analysis	系選	一學期	二上	2	0	2	
17	41252419	國際廚藝烹調	International Cuisine Cooking	系選	一學期	二下	4	0	4	
18	41252420	葡萄酒賞析	Introduction to Wines	系選	一學期	二上	2	0	2	

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
19	41252421	餐旅管理實務專題(一)	House management practice topics(I)	系選	一學期	二上	4	0	4	
20	41252422	餐旅管理實務專題(二)	House management practice topics(II)	系選	一學期	二下	4	0	4	
21	41252423	宴會與外燴實務	Banquet and nephew practice	系選	一學期	二上	2	0	2	
22	41252424	中餐乙級檢定製作	Production of Chinese Food Class B Certification	系選	一學期	二上	4	0	4	
23	41252425	進階西餐烹調實務	Advanced Western Cooking Practice	系選	一學期	二上	4	0	4	
24	41252426	烘焙乙級檢定實務	Baking Class B Certification Practice	系選	一學期	二上	4	0	4	
25	41252427	宴會與小吃菜餚製作	Banquet and snack dishes production	系選	一學期	二下	4	0	4	
26	41252428	餐飲日語	Catering Japanese	系選	一學期	二上	2	0	2	
27	41252429	旅館日語	Hotel Japanese	系選	一學期	二下	2	0	2	
28	41253005	餐旅消費者行為	Hospitality Consumer Behavior	系選	一學期	二下	2	0	2	

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
29	41251403	菜單設計	Menu Design	系選	一學期	三上	2	0	2	
30	41251404	客務管理與實務	Front Office Management	系選	一學期	三下	2	0	2	
31	41252406	顧客關係管理	Customer Relationship Management	系選	一學期	三下	2	0	2	
32	41253001	餐旅資訊系統	Hospitality Information Systems	系選	一學期	三上	2	0	2	
33	41253002	人際關係與溝通	Interpersonal Relationships and Communication	系選	一學期	三上	2	0	2	
34	41253006	餐旅經理人講座	Hospitality Speaker Series	系選	一學期	三下	2	0	2	
35	41253008	餐旅法規與實務	Hospitality legislation and practice	系選	一學期	三下	2	0	2	
36	41253404	餐旅設備與維護	Hospitality Facility Management	系選	一學期	三上	2	0	2	
37	41253417	旅館個案討論	hotel case discussions	系選	一學期	三下	2	0	2	
38	41253427	產業實務專題(一)	Industry practice topics(I)	系選	一學期	三上	4	0	4	

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
39	41253428	產業實務專題(二)	Industry practice topics(II)	系選	一學期	三下	4	0	4	
40	41253430	餐旅英語	Hospitality English	系選	一學期	三上	2	0	2	
41	41253004	國際禮儀	International Etiquette	系選	一學期	四下	2	0	2	
42	41253426	台灣地方料理製作	Taiwan local food production	系選	一學期	四下	4	0	4	
43	41254417	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	系選	一學期	四上	2	0	2	
44	41254420	創意廚藝	Creative Culinary Art	系選	一學期	四上	4	0	4	
45	41254421	侍酒師	Sommelier	系選	一學期	四下	2	0	2	
46	41254422	歐式藝術麵包製作	Western Art Bread making	系選	一學期	四上	4	0	4	
47	41254424	綠色餐飲理論與實務	Green Catering Theory and Practice	系選	一學期	四下	4	0	4	
48	41254425	釀造與發酵理論與實務	Brewing and fermentation theory and practice	系選	一學期	四下	2	0	2	