

入學年度：110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。

110年12月22日1101學期第2次課程委員會公布

110年3月17日1092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	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	41001442	育達與人生	Yu Da and Life	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.	
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：6 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	41502006	程式設計	Programming	院必	一學期	一上	2	0	2.	
2	41502002	創意美學	Creative Esthetics	院必	一學期	三上	2	0	2.	
3	41502003	創新創業	Innovation and Entrepreneurship	院必	一學期	三下	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	41502004	興趣探索		院選	一學期	一上	1	0	1.	先修課程活動抵免
2	41502005	職能探索		院選	一學期	一上	2	0	2.	先修課程活動抵免

系訂必修類 須修滿：42 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	實習	學分	備 考
							時數	時數		
1	41251001	旅館管理	Hotel Management	系必	一學期	一上	2	0	2.	
2	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.	
3	41251414	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant	系必	一學期	一上	2	0	2.	
4	41252401	房務管理與實務	Housekeeping Management	系必	一學期	一下	2	0	2.	
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	系必	一學期	二上	2	0	2.	
7	41251408	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	系必	一學期	二上	4	0	4.	
8	41252002	餐旅英語(一)	English for the Hospitality Industrv (I)	系必	一學期	二上	2	0	2.	
9	41252006	餐旅英語(二)	English for the Hospitality Industrv (II)	系必	一學期	二下	2	0	2.	
10	41252416	西點烘焙製作(一)	Fundamentals of Baking and Pastrv: Western(I)	系必	一學期	二下	4	0	4.	
11	41251404	客務管理與實務	Front Office Management	系必	一學期	三下	2	0	2.	
12	41252004	餐旅安全與衛生	Safety and Sanitation in the Hospitality Industrv	系必	一學期	三上	2	0	2.	
13	41253001	餐旅資訊系統	Hospitality Information Svstems	系必	一學期	三上	2	0	2.	
14	41252009	人力資源管理	Human Recourses Management	系必	一學期	四下	2	0	2.	
15	41253007	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	系必	一學期	四上	2	0	2.	
16	41253422	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	系必	一學期	四上	2	0	2.	
17	41254417	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	系必	一學期	四上	2	0	2.	
18	41254418	餐旅職場倫理與情緒管理	Hospitality Workplace Ethics and Emotion	系必	一學期	四下	2	0	2.	

專業選修類 須修滿：50 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	實習	學分	備 考
							時數	時數		
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	41251413	咖啡實務	Coffee Practice	系選	一學期	一下	2	0	2.	
7	41251415	刀工技術	Knife technology class	系選	一學期	一上	4	0	4.	
8	41251416	飲務管理與實務	Bar & Beverage Management	系選	一學期	一下	2	0	2.	
9	41252003	餐旅日語(一)	Japanese for the Hospitality Industrv (I)	系選	一學期	二上	2	0	2.	
10	41252007	餐旅採購與成本控制	Purchasing and Cost Control in Hospitality Industrv	系選	一學期	二下	2	0	2.	
11	41252402	會議展覽管理	Conference and Convention Management	系選	一學期	二上	2	0	2.	
12	41252404	餐旅日語(二)	Japanese for the Hospitality Industrv (II)	系選	一學期	二下	2	0	2.	
13	41252407	廚房與餐務管理	Kitchen and Stewarding Management	系選	一學期	二下	2	0	2.	
14	41252412	口語表達技巧	oral expression	系選	一學期	二上	2	0	2.	
15	41252415	餐旅會計與報表分析	Hospitality Accounting and Reporting Analvsis	系選	一學期	二上	2	0	2.	
16	41252418	中式套餐製作	Chinese Set Production	系選	一學期	二下	4	0	4.	
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.	

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	41253005	餐旅消費者行為	Hospitality Consumer Behavior	系選	一學期	二下	2	0	2.
23	41251403	菜單設計	Menu Design	系選	一學期	三上	2	0	2.
24	41252406	顧客關係管理	Customer Relationship Management	系選	一學期	三下	2	0	2.
25	41252417	西點烘焙製作(二)	Fundamentals of Baking and Pastry: Western(II)	系選	一學期	三下	4	0	4.
26	41253002	人際關係與溝通	Interpersonal Relationships and Communication	系選	一學期	三上	2	0	2.
27	41253006	餐旅經理人講座	Hospitality Speaker Series	系選	一學期	三下	2	0	2.
28	41253008	餐旅法規與實務	Hospitality legislation and practice	系選	一學期	三下	2	0	2.
29	41253402	餐旅英語(三)	English for the Hospitality Industry (III)	系選	一學期	三上	2	0	2.
30	41253404	餐旅設備與維護	Hospitality Facility Management	系選	一學期	三上	2	0	2.
31	41253417	旅館個案討論	hotel case discussions	系選	一學期	三下	2	0	2.
32	41253425	中式點心製作	Fundamentals of Baking and Pastry: Chinese	系選	一學期	三上	4	0	4.
33	41253427	產業實務專題(一)	Industry practice topics(I)	系選	一學期	三上	4	0	4.
34	41253428	產業實務專題(二)	Industry practice topics(II)	系選	一學期	三下	4	0	4.
35	41253004	國際禮儀	International Etiquette	系選	一學期	四下	2	0	2.
36	41253426	台灣地方料理製作	Taiwan local food production	系選	一學期	四上	4	0	4.
37	41254415	餐旅專題(一)	Independent Study in the Hospitality Industry (I)	系選	一學期	四上	4	0	4.
38	41254416	餐旅專題(二)	Independent Study in the Hospitality Industry (II)	系選	一學期	四下	4	0	4.
39	41254420	創意廚藝	Creative Culinary Art	系選	一學期	四上	4	0	4.
40	41254421	侍酒師	Sommelier	系選	一學期	四下	2	0	2.
41	41254422	歐式藝術麵包製作	Western Art Bread making	系選	一學期	四上	4	0	4.
42	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.
43	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.