入學年： 115 學年度 系所： 餐旅(四技日) 組別： 不分組 查詢

入學年度：115學年度　　系所：餐旅經營系(四技日)-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。
2.本系語言證照規定：
(1)語文檢定：請參閱通識教育中心公告之「學生語文能力畢業門檻及輔導辦法」，通過標準者方得畢業。
(2)專業證照：請參閱本系畢業門檻檢覈要點取得證照方得畢業。
3.本系學生必修校外實習9學分；若有特殊因素無法修習校外實習經審核通過者，須修習餐旅專題(一)、餐旅專題(二)或餐廳外場實務、餐廳經營管理實務4學分，及另加修5學分本系選修課程，以滿足最低修習9學分之要求。
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.若屬專案課程類，須經專案計畫核定後方能執行。

115年6月26日1142學期第3次課程委員會公布

115年6月3日1142學期第2次課程委員會公布

115年4月1日1142學期第1次課程委員會公布

校訂必修類　須修滿：22 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	40000113	AI賦能新世代服務人才	Empowering Next-Gen Service Professionals with AI	校必	一學期	一下	2	0	2	
2	40001041	一般體育	Physical Education	校必	一學期	一上	2	0	2	
3	40001041	一般體育	Physical Education	校必	一學期	一下	2	0	2	
4	40001215	中文口語表達	Chinese Oral Expression	校必	一學期	一上	2	0	2	
5	40001216	中文閱讀與寫作	Chinese reading and writing	校必	一學期	一下	2	0	2	
6	40001293	基礎英文表達(一)	Basic English Expression (I)	校必	一學期	一上	2	0	2	
7	40001313	基礎英文表達(二)	Basic English Expression (II)	校必	一學期	一下	2	0	2	
8	40001427	永續發展與社會責任	Sustainable Development and Social Responsibility	校必	一學期	一上	2	0	2	
9	40002293	職場英文表達(一)	Workplace English Expression (I)	校必	一學期	二上	2	0	2	
10	40002313	職場英文表達(二)	Workplace English Expression (II)	校必	一學期	二下	2	0	2	
11	40002465	新時代公民素養	Citizen Literacy in the New Era.	校必	一學期	二上	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	40000010	學術倫理	Academic Integrity	校必	一學期	一下	0	0	0	

校訂必修類(語言證照)　須修滿：0 學分　　修課說明：修課說明：請參閱通識教育中心公告之「學生語文能力畢業門檻及輔導辦法」，通過標準者方得畢業。

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	40004285	語文能力檢定		校必	一學期	二下	0	0	0	
2	40000024	華語文能力課程		校選	一學期	三下	2	0	0	
3	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：8 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，學生在畢業前於分類通識四大領域中任選二類以上領域，不同科目課程2學分，合計選修8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	40482022	程式設計	Programming	院必	一學期	一上	2	0	2	
2	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	
3	40482011	創意美學	Creative Esthetics	院必	一學期	二上	2	0	2	
4	40482016	創新創業	Innovation and Entrepreneurship	院必	一學期	三下	2	0	2	
5	40482024	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	40482025	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	40482026	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：39 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	一下	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	一上	4	0	4	
4	40251407	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	系必	一學期	一下	4	0	4	
5	40251420	西點蛋糕製作	West Point Cake Making	系必	一學期	一下	4	0	4	
6	40252019	餐飲英語	Catering English	系必	一學期	二上	2	0	2	
7	40252020	旅館英語	hotel english	系必	一學期	二下	2	0	2	
8	40252442	餐飲日語	Catering Japanese	系必	一學期	二上	2	0	2	
9	40252443	旅館日語	Hotel Japanese	系必	一學期	二下	2	0	2	
10	40254435	校內旅館實習(一)	Hotel on-campus Internship I	系必	一學期	二上	0	80	1	實習時數80小時
11	40254436	校內旅館實習(二)	Hotel on-campus Internship I	系必	一學期	二下	0	80	1	實習時數80小時
12	40252001	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	系必	一學期	三上	2	0	2	
13	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	
14	40254405	校外實習(一)	Internship in the Hospitality Industry (I)	系必	一學期	四上	0	720	9	實習時數720小時

系訂必修類(專業證照)　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	三上	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：49 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	40251004	食物學原理與製備	Principles of Food Production Management	系選	一學期	一下	2	0	2	
2	40251007	營養與膳食設計	Nutrition and Menu Planning	系選	一學期	一上	2	0	2	
3	40251409	咖啡實務	Coffee Practice	系選	一學期	一上	2	0	2	
4	40251412	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant Service	系選	一學期	一下	2	0	2	
5	40251413	刀工技術	Knife technology class	系選	一學期	一上	4	0	4	
6	40251421	烘焙創意研發	Baking creative research and development	系選	一學期	一下	4	0	4	
7	40252401	房務管理與實務	Housekeeping Management	系選	一學期	一下	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	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	
10	40252406	葡萄酒賞析	Introduction to Wines	系選	一學期	二上	2	0	2	
11	40252407	廚房與餐務管理	Kitchen and Stewarding Management	系選	一學期	二下	2	0	2	
12	40252414	口語表達技巧	oral expression	系選	一學期	二上	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	40252418	餐旅會計與報表分析	Hospitality Accounting and Reporting Analysis	系選	一學期	二上	2	0	2	
15	40252439	進階西餐烹調實務	Advanced Western Cooking Practice	系選	一學期	二上	4	0	4	
16	40252441	宴會與小吃菜餚製作	Banquet and snack dishes production	系選	一學期	二下	4	0	4	
17	40252444	校內烘焙麵包實務	On-campus bakery practice	系選	一學期	二下	0	4	4	
18	40252445	職場實務實習一	Workplace Practice 1	系選	一學期	二上	0	320	4	適用參與3+1方案之役男修習
19	40252446	餐旅永續減碳創新	Sustainable carbon reduction innovation in hospitality	系選	一學期	二上	2	0	2	
20	40252447	養生膳食	Healthy Diet	系選	一學期	二下	4	0	4	
21	40252448	校內餐飲實務實習(一)	Overseas Hospitality Internship (I)	系選	一學期	二上	0	160	2	每學期160小時
22	40252449	校內餐飲實務實習(二)	On-campus Catering Practice Internship (II)	系選	一學期	二下	0	160	2	每學期160小時
23	40252450	宴會與外燴實務		系選	一學期	二上	4	0	4	
24	40252451	進階中餐烹調實務		系選	一學期	二上	4	0	4	
25	40252452	進階烘焙製作實務		系選	一學期	二上	4	0	4	
26	40252453	樂齡友善飲食理論與設計		系選	一學期	二下	2	0	2	
27	40253005	餐旅消費者行為	Hospitality Consumer Behavior	系選	一學期	二下	2	0	2	
28	40251404	菜單設計	Menu Design	系選	一學期	三上	2	0	2	
29	40252009	人力資源管理	Human Recourses Management	系選	一學期	三下	2	0	2	
30	40252410	顧客關係管理	Customer Relationship Management	系選	一學期	三下	2	0	2	
31	40253001	餐旅資訊系統	Hospitality Information Systems	系選	一學期	三上	2	0	2	
32	40253002	人際關係與溝通	Interpersonal Relationships and Communication	系選	一學期	三上	2	0	2	
33	40253004	國際禮儀	International Etiquette	系選	一學期	三下	2	0	2	
34	40253006	餐旅經理人講座	Hospitality Speaker Series	系選	一學期	三上	2	0	2	
35	40253015	餐旅法規與實務	Hospitality legislation and practice	系選	一學期	三下	2	0	2	
36	40253405	餐旅設備與維護	Hospitality Facility Management	系選	一學期	三上	2	0	2	
37	40253420	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	系選	一學期	三上	2	0	2	
38	40253423	創意廚藝	Creative Culinary Art	系選	一學期	三下	4	0	4	
39	40253426	旅館個案討論	hotel case discussions	系選	一學期	三下	2	0	2	
40	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	

41	40253431	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	系選	一學期	三上	2	0	2	
42	40253442	歐式藝術麵包製作	Western Art Bread making	系選	一學期	三上	4	0	4	
43	40253443	台灣地方料理製作	Taiwan local food production	系選	一學期	三下	4	0	4	
44	40253444	侍酒師	Sommelier	系選	一學期	三下	2	0	2	
45	40253452	宴會創意點心製作	Light Refreshments Preperation	系選	一學期	三下	4	0	4	
46	40253469	校內餐飲實務	On-Campus Catering Practice	系選	一學期	三上	4	0	4	
47	40253470	校內烘焙點心實務	On-campus baked snacks practice	系選	一學期	三上	4	0	4	
48	40253471	校內餐飲經營實務	On-campus catering business practice	系選	一學期	三下	4	0	4	
49	40253472	職場實務實習二	Workplace Practice 2	系選	一學期	三上	0	400	5	適用參與3+1方案之役男修習
50	40253473	創業實務(一)	Entrepreneurship Practice (I)	系選	一學期	三上	4	4	4	
51	40253474	創業實務(二)	Entrepreneurship Practice (II)	系選	一學期	三下	4	0	4	
52	40253480	高齡膳食與健康		系選	一學期	三上	2	0	2	
53	40253481	永續餐飲與低碳飲食		系選	一學期	三下	2	0	2	
54	40254406	校外實習(二)	Internship in the Hospitality Industry (II)	系選	一學期	四下	0	720	9	
55	40254409	餐旅專題(一)	Independent Study in the Hospitality Industry (I)	系選	一學期	四上	4	0	4	
56	40254410	餐旅專題(二)	Independent Study in the Hospitality Industry (II)	系選	一學期	四下	4	0	4	
57	40254449	餐廳外場實務	Restaurant field practice	系選	一學期	四上	4	0	4	
58	40254450	餐廳經營管理實務	Restaurant Operations Management Practice	系選	一學期	四下	4	0	4	

專業選修類(本系)　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										