育達科技大學 - 課程規劃表查詢系統

入學年： 115 學年度 系所： 餐旅(四技進修部) 組別： 不分組 查詢

入學年度：115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。

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：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	
8	41002304	職場英文表達(二)	Workplace English Expression (II)	校必	一學期	二下	2	0	2	
9	41000220	AI賦能新世代服務人才	AI empowers the new generation of service professionals	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	
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：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	41251008	專題寫作技巧	Topic writing skills	系必	一學期	一上	2	0	2	
4	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	
5	41251408	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	系必	一學期	一下	4	0	4	
6	41251005	餐飲管理	Food & Beverage Management	系必	一學期	二下	2	0	2	
7	41251006	營養與膳食設計	Nutrition and Menu Planning	系必	一學期	二上	2	0	2	
8	41252010	餐飲英語	Catering English	系必	一學期	二上	2	0	2	
9	41252011	旅館英語	hotel english	系必	一學期	二下	2	0	2	
10	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	
11	41253007	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	系必	一學期	三上	2	0	2	
12	41253009	專業認證(一)		系必	一學期	三上	0	0	0	
13	41253010	專業認證(二)		系必	一學期	三下	0	0	0	
14	41252009	人力資源管理	Human Recourses Management	系必	一學期	四下	2	0	2	
15	41253422	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	系必	一學期	四上	2	0	2	
16	41254415	餐旅專題(一)	Independent Study in the Hospitality Industry (I)	系必	一學期	四上	4	0	4	
17	41254416	餐旅專題(二)	Independent Study in the Hospitality Industry (II)	系必	一學期	四下	4	0	4	
18	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：46 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	41251413	咖啡實務	Coffee Practice	系選	一學期	一下	2	0	2	
7	41251414	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant Service	系選	一學期	一上	2	0	2	
8	41251415	刀工技術	Knife technology class	系選	一學期	一上	4	0	4	
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	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	

12	41252402	會議展覽管理	Conference and Convention Management	系選	一學期	二上	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 Analysis	系選	一學期	二上	2	0	2
16	41252419	國際廚藝烹調	International Cuisine Cooking	系選	一學期	二下	4	0	4
17	41252420	葡萄酒賞析	Introduction to Wines	系選	一學期	二上	2	0	2
18	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
19	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
20	41252425	進階西餐烹調實務	Advanced Western Cooking Practice	系選	一學期	二上	4	0	4
21	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
22	41252428	餐飲日語	Catering Japanese	系選	一學期	二上	2	0	2
23	41252429	旅館日語	Hotel Japanese	系選	一學期	二下	2	0	2
24	41252430	宴會與外燴實務		系選	一學期	二上	4	0	4
25	41252431	進階中餐烹調實務		系選	一學期	二上	4	0	4
26	41252432	進階烘焙製作實務		系選	一學期	二上	4	0	4
27	41252433	樂齡友善飲食理論與設計		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
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
39	41253428	產業實務專題(二)	Industry practice topics(II)	系選	一學期	三下	4	0	4
40	41253431	高齡膳食與健康		系選	一學期	三上	2	0	2
41	41253432	永續餐飲與低碳飲食		系選	一學期	三下	2	0	2
42	41253004	國際禮儀	International Etiquette	系選	一學期	四下	2	0	2
43	41253426	台灣地方料理製作	Taiwan local food production	系選	一學期	四下	4	0	4
44	41254417	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	系選	一學期	四上	2	0	2
45	41254420	創意廚藝	Creative Culinary Art	系選	一學期	四上	4	0	4
46	41254421	侍酒師	Sommelier	系選	一學期	四下	2	0	2
47	41254422	歐式藝術麵包製作	Western Art Bread making	系選	一學期	四上	4	0	4
48	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
49	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

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