General Education Required Course

課號 Course ID	課程名稱 Course	英文課程名稱 Course	學期 Semester	學分 Credits	時數 Hours	
40000113	AI 賦能新世代服務人材	Empowering Next-Gen Service Professionals with AI	一下	2	2	
40001041	一般體育	PhysicalEducation	一上	2	2	
40001041	一般體育	PhysicalEducation	一下	2	2	
40001215	中文口語表達	ChineseOralExpression	一上	2	2	
40001216	中文閱讀與寫作	Chinesereadingandwriting	一下	2	2	
40001293	基礎英文表達(一)	BasicEnglishExpression(I)	一上	2	2	
40001313	基礎英文表達(二)	BasicEnglishExpression(II)	一下	2	2	
40001427	永續發展與社會責任	SustainableDevelopmentandSocialResponsibility	一上	2	2	
40002293	職場英文表達(一)	WorkplaceEnglishExpression(I)	二上	2	2	
40002313	職場英文表達(二)	WorkplaceEnglishExpression(II)	二下	2	2	
40002465	新時代公民素養	CitizenLiteracyintheNewEra.	二上	2	2	
40000010	學術倫理	Academic Integrity	一下	0	0	
40004285	英文檢定	English Proficiency Test	二下	0	0	
40000024	華語文能力課程		三下	2	0	
40004300	英文能力課程	English Proficiency Course	三下	2	0	

院訂必修類
School Required Course

課號 Course ID	課程名稱 Course	英文課程名稱 Course	學期 Semester	學分 Credits	時數 Hours	
40482022	程式設計	Programming	一上	2	2	
40482023	休閒創意管理概論	Introduction to Leisure Creative Management Course	一下	2	2	
40482011	創意美學	Creative Esthetics	二上	2	2	
40482016	創新創業	Innovation and Entrepreneurship	三下	2	2	
40482024	智慧科技應用	Smart Technology Applications	三上	2	2	

院訂選修類
School Elective Course

課號 Course ID	課程名稱 Course	英文課程名稱 Course	學期 Semester	學分 Credits	時數 Hours	
40482025	興趣探索	Interest Exploration	一上	1	1	
40482026	職能探索	Career Exploration	一上	2	2	

系訂必修類
Department Required Course

課號 Course ID	課程名稱 Course	英文課程名稱 Course	學期 Semester	學分 Credits	時數 Hours	
40251001	旅館管理	Hotel Management	一下	2	2	
40251005	餐飲管理	Food & Beverage Management	一上	2	2	
40251010	中餐烹調理論與實務	Fundamentals of Asian Cuisine	一上	4	4	
40251407	西餐烹調理論與實務	Fundamentals of Western Cuisine	一下	4	4	
40251420	西點蛋糕製作	West Point Cake Making	一下	4	4	
40252019	餐飲英語	Catering English	二上	2	2	
40252020	旅館英語	Hotel English	二下	2	2	
40252442	餐飲日語	Catering Japanese	二上	2	2	
40252443	旅館日語	Hotel Japanese	二下	2	2	

40254435	校內旅館實習(一)	Hotel on-campus Internship I	二上	1	80	
40254436	校內旅館實習(二)	Hotel on-campus Internship II	二下	1	80	
40252001	餐旅行銷管理	Hospitality Marketing	三上	2	2	
40252004	餐旅安全與衛生	Safety and Sanitation in the Hospitality Industry	三下	2	2	
40254405	校外實習(一)	Internship in the Hospitality Industry (I)	四上	9	720	
40253436	專業認證(一)	Accreditation(I)	三上	0	0	
40253437	專業認證(二)	Accreditation(II)	三下	0	0	

專業選修類
Department Elective Course

課號 Course ID	課程名稱 Course	英文課程名稱 Course	學期 Semester	學分 Credits	時數 Hours	
40251004	食物學原理與製備	Principles of Food Production Management	一下	2	2	
40251007	營養與膳食設計	Nutrition and Menu Planning	一上	2	2	
40251409	咖啡實務	coffee practice	一上	2	2	
40251412	餐飲服務實務	Hotel and Restaurant Service	一下	2	2	
40251413	刀工技術	Knife technology class	一上	4	4	
40251421	烘焙創意研發	Baking creative research and development	一下	4	4	
40252401	房務管理與實務	Housekeeping Management	一下	2	2	
40251403	客務管理與實務	Housekeeping Management	二下	2	2	
40252006	餐旅採購與成本控制	Purchasing and Cost Control in Hospitality Industry	二下	2	2	
40252406	葡萄酒賞析	Introduction to Wines	二上	2	2	
40252407	廚房與餐務管理	Kitchen and Stewarding Management	二下	2	2	
40252414	口語表達技巧	Oral Expression	二上	2	2	
40252417	國際廚藝烹調	International culinary cooking	二下	4	4	
40252418	餐旅會計與報表分析	Hospitality Accounting and Reporting Analysis	二上	2	2	
40252439	進階西餐烹調實務	Advanced Western Cooking Practice	二上	4	4	
40252441	宴會與小吃菜餚製作	Banquet and snack dishes production	二下	4	4	
40252444	校內烘焙麵包實務	On-campus bakery practice	二下	4	4	
40252445	職場實務實習一	Workplace Practice 1	二上	4	320	
40252446	餐旅永續減碳創新	Sustainable carbon reduction innovation in hospitality	二上	2	2	
40252447	養生膳食	Healthy Diet	二下	4	4	
40252448	校內餐飲實務實習(一)	Overseas Hospitality Internship (I)	二上	2	160	
40252449	校內餐飲實務實習(二)	Overseas Hospitality Internship (II)	二下	2	160	
40252450	宴會與外燴實務	Banquet and nephew practice	二上	4	4	
40252451	進階中餐烹調實務		二上	4	4	
40252452	進階烘培製作實務		二上	4	4	
40252453	樂齡友善飲食理論與設計		二下	2	2	
40253005	餐旅消費者行為	Hospitality Consumer Behavior	二下	2	2	
41251404	菜單設計	Menu Design	三上	2	2	
40252009	人力資源管理	Human Recourses Management	三下	2	2	
40252410	顧客關係管理	Customer Relationship Management	三下	2	2	
40253001	餐旅資訊系統	Hospitality Information Systems	三上	2	2	
40253002	人際關係與溝通	Interpersonal Relationships and Communication	三上	2	2	
40253004	國際禮儀	International Etiquette	三下	2	2	

40253006	餐旅經理人講座	Hospitality Speaker Series	三上	2	2	
40253015	餐旅法規與實務	Hospitality legislation and practice	三下	2	2	
40253405	餐旅設備與維護	Hospitality Facility Management	三上	2	2	
40253420	餐旅美學	Hospitality Aesthetics	三上	2	2	
40253423	創意廚藝	Creative Culinary Art	三下	4	4	
40253426	旅館個案討論	Hotel Case Discussions	三下	2	2	
40253428	餐旅職場倫理與情緒管理	Managing Emotion at Work	三下	2	2	
40253431	食品安全風險管理	Food Safety Risk Management	三上	2	2	
40253442	歐式藝術麵包製作	Western Art Bread making	三上	4	4	
40253443	台灣地方料理製作	Taiwan Local Food Production	三下	4	4	
40253444	侍酒師	Sommelier	三下	2	2	
40253452	宴會創意點心製作	Light Refreshments Preperation	三下	4	4	
40253469	校內餐飲實務	On-Campus Catering Practice	三上	4	4	
40253470	校內烘焙點心實務	On-campus baked snacks practice	三上	4	4	
40253471	校內餐飲經營實務	On-campus catering business practice	三下	4	4	
40253472	職場實務實習二	Workplace Practice 2	三上	5	400	
40253473	創業實務(一)	Entrepreneurship Practice (I)	三上	4	4	
40253474	創業實務(二)	Entrepreneurship Practice (II)	三下	4	4	
40253480	高齡膳食與健康		三上	2	2	
40253481	永續餐飲與低碳飲食		三下	2	2	
40254406	校外實習(二)	Internship in the Hospitality Industry (II)	四下	9	720	
40254409	餐旅專題(一)	Independent Study in the Hospitality Industry (I)	四上	4	4	
40254410	餐旅專題(二)	Independent Study in the Hospitality Industry (II)	四下	4	4	
40254449	餐廳外場實務	Restaurant field practice	四上	4	4	
40254450	餐廳經營管理實務	Restaurant Operations Management Practice	四下	4	4	

總說明：

(中文)

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)「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。

(2)證照補救課程(語言證照)：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.本系學生需取得專業認證累積點數30點(依本系專業認證實施要點規定辦理)。

4.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。

5.修習跨領域學分學程之學生依各學分學程之規定辦理。

6.若屬專案課程類，須經專案計畫核定後方能執行。

Notes：

(英文)

1. Elective courses may be added or reduced as necessary before the beginning of each academic year. The actual courses will be subject to departmental announcements.

2. Language certification requirements of this department:

(1) **English Proficiency:** Students in the "English Proficiency Assessment" course must possess a GEPT Elementary level certification or an equivalent English proficiency test score recognized by the university. This must be submitted to the department office for review by the end of the 15th week of the second academic year, second semester. Those who do not meet the standard will be subject to remedial measures in accordance with the university's Graduation Threshold and Guidance Regulations for Students' English Proficiency.

(2) **Remedial Certificate Program (Language Certificate):** Students who fail to meet the requirements may participate in the first phase (first semester of the third year) of remedial measures. Alternatively, students may take an external English proficiency test or the school's own English proficiency test in the second semester of the third year. Passing the test will be considered passing the English proficiency graduation requirement. Students who fail either of the above requirements may take the "English Proficiency Course" during the summer vacation. Passing the test will be considered passing the English proficiency graduation requirement

3. Students in this department need to obtain 30 points of professional certification (according to the implementation points of professional certification of this department).
4. Students in this department are required to complete a 9-credit off-campus internship. If special circumstances prevent them from completing an off-campus internship, they must complete 4 credits of Restaurant Special Topics I, Restaurant Special Topics II, or Restaurant Field Practice or Restaurant Operations and Management Practice, and an additional 5 credits of elective courses in this department to meet the minimum 9-credit requirement.
5. Students taking interdisciplinary credit courses should follow the regulations of each credit course.
6. If it is a project-based course, it must be approved by the project plan before it can be implemented.

育達科技大學
Yu Da University of Science and Technology

餐旅經營系 四技日間部課程規劃表

Department of Hospitality and Management Curriculum of 4-year Bachelor's Program

115 學年實施

Effective from：2026 Academic Year

115 年 3 月 9 日 1142 學期第 1 次課程委員會公布