

# 109學年度 旅館管理與廚藝創意系 四技全學程開課時序表

第一學年(109)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
☆全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	1	
◎體育	1	2	1	2	
◎中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2	
◎英文(一)(二)	2	2	2	2	
◎分類通識	2	2	2	2	
◎歷史文明通論	2	2			
▲程式設計概論	2	2			
▲應用心理學	2	2			
※旅館事業概論	2	2			
※烘焙管理概論	2	2			
◎法政與社會			2	2	
▲健康促進			2	2	
▲人工智慧概論與應用			2	2	
※房務管理			2	2	
※房務模擬實務			2	2	
※飲料管理概論			2	2	
小計	17	20	19	21	
國際禮儀	2	2			
餐旅美學	2	2			
日文(一)(二)	2	2	2	2	
創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4	
觀光產業概論			2	2	
基礎餐旅英語			2	2	
跨國服務產業實務(一)			2	2	
人際溝通			2	2	

第四學年(112)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
◎英文能力檢測輔導	1	1			
※餐旅財務管理	2	2			
※實務專題(一)(二)	1	1	1	1	
※餐旅人力資源管理			2	2	
小計	4	4	3	3	
餐旅創業與開發	2	2			
健康飲調	2	2			
餐旅服務品質管理	2	2			
餐旅採購實務	2	2			
創意廚藝設計與實務(四)異國料理	4	4			
旅館業務銷售實務	2	2			
葡萄酒賞析	2	2			
俱樂部管理與實務	2	2			
綠色餐旅	2	2			
宴會管理與實務	2	2			
餐旅日語(三)	2	2			
統計學	2	2			
餐旅電子商務			2	2	
連鎖旅館經營管理			2	2	
餐旅成本控制與分析			2	2	
管家服務			2	2	
旅館休閒活動規劃			2	2	
餐旅公共關係與危機處理			2	2	
民宿經營管理實務			2	2	
餐旅英語(三)			2	2	
康養膳食			2	2	

第二學年(110)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
◎分類通識	2	2	2	2	
◎應用英文(一)(二)	2	2	2	2	
◎中文閱讀與表達(三)	1	1			
※餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2	
※客務管理	2	2			
※客務模擬實務	2	2			
※餐旅營運模擬實務	4	4			
※廚藝管理概論	2	2			
◎體育			1	2	
◎專業倫理			1	1	
▲服務管理			2	2	
※旅館資訊系統			2	2	
※餐旅行銷			2	2	
小計	17	17	14	15	
餐飲服務	2	2			
餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2	
餐飲經營管理	2	2			
跨國服務產業實務(二)	2	2			
創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			
職場英語語練			2	2	
創意廚藝設計與實務(三)西餐			4	4	
世界飲食文化			2	2	
餐旅會計學			2	2	
國際旅客接待			2	2	

項目	學分	時數
◎通識課程	30	33
▲專業基礎(院必修)	10	10
※專業必修	52	52
專業選修	36	36
☆全民國防教育軍事訓練	0	3
合計	128	134

備註：

1. 本校訂有學生基本能力與畢業門檻實施辦法。
2. 學生須修習勞作教育(0學分4小時)，並於第一學年上下二學期實施。
3. 一、二年級每學期應修習16~30學分，三年級應修習9~30學分，四年級應修習16~30學分。
4. 最低畢業學分：128 學分；必修學分：92學分  
選修學分：36 學分(選修學分含跨系選修學分)
5. 本系允許跨系選修學分，惟於本系專業選修學分不得低於24學分。
6. 選修課程依各學期實際開課情形為準。
7. 本系學生須參加校外實習一年(旅館管理與廚藝創意系校外實習教學實施要點另訂之)。
8. 餐旅營運模擬實務、餐飲服務第二學年第一學期開課班級為二甲，第二學期開課班級為二乙。
9. 畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港、澳門同類同級學校畢業生，以同等學力修讀本校學士學位者，最低畢業學分:140學分；必修學分：92學分；選修學分：48學分(選修學分含跨系選修學分)，惟於本系專業選修學分不得低於36學分，並得延長修業期限至三年。

第三學年(111)					
科目	第一學期		第二學期		
	學分	時數	學分	時數	
※校外實習	9	9	9	9	
小計	9	9	9	9	