

110學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(110)					第二學年(111)					第三學年(112)							
	科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數
校 必 修	體育	0	2	0	2	校 必 修	應用英文(一)(二)	2	2	2	2	校 必 修					
	中文閱讀與表達(一)(二)	2	2	2	2												
	英文(一)(二)	2	2	2	2												
	程式設計概論	3	3														
	人工智慧概論			3	3												
<b>小計</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>小計</b>					
院 必 修	服務產業管理	2	2			院 必 修	服務創新	2	2			院 必 修					
	人際溝通			2	2		專業倫理			2	2						
	<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>				
通 識 教 育	分類通識	2	2	2	2	通 識 教 育	分類通識	2	2	2	2	通 識 教 育					
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>				
系 專 業 必 修	旅館事業概論	2	2			系 專 業 必 修	客務管理	2	2			系 專 業 必 修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
	餐旅安全與衛生管理	2	2				客務模擬實務	2	2				餐旅財務管理	2	2		
	廚藝管理概論	2	2				餐旅營運模擬實務	4	4				實務專題(一)(二)	1	1	1	1
	房務管理			2	2		餐飲經營管理	2	2				餐旅人力資源管理			2	2
	房務模擬實務			2	2		旅館資訊系統			2	2						
	飲料管理概論			2	2		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
系 專 業 選 修	餐旅美學	2	2			系 專 業 選 修	創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			系 專 業 選 修	健康飲調	2	2		
	觀光產業概論	2	2				餐飲服務	2	2				餐旅採購實務	2	2		
	基礎餐旅英語			2	2		日文(一)(二)	2	2	2	2		創意廚藝設計與實務(四)異國料理	4	4		
	創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4		國際禮儀			2	2		餐旅服務品質管理	2	2		
							餐旅行銷			2	2		宴會管理與實務	2	2		
							職場英語語練			2	2		餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
					創意廚藝設計與實務(三)西餐			4	4	餐旅電子商務			2	2			
					傳播品牌與魅力行銷			2	2	連鎖旅館經營管理			2	2			
											餐旅成本控制與分析			2	2		
											世界飲食文化			2	2		
											國際旅客接待			2	2		
											俱樂部管理與實務			2	2		
											管家服務			2	2		
											會展活動管理			2	2		
第四學年(113)																	
	科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期			科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數						
校 必 修						校 必 修					校 必 修						
	<b>小計</b>						<b>小計</b>						<b>小計</b>				
院 必 修						院 必 修					院 必 修						
	<b>小計</b>						<b>小計</b>						<b>小計</b>				
通 識 教 育						通 識 教 育					通 識 教 育						
	<b>小計</b>						<b>小計</b>						<b>小計</b>				
系 專 業 必 修	校外實習(一)	9	9			系 專 業 必 修					系 專 業 必 修						
	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>				<b>小計</b>						<b>小計</b>				
系 專 業 選 修	校外實習(二)			9	9	系 專 業 選 修					系 專 業 選 修						
	餐旅會計學			2	2												
	餐旅英語(三)			2	2												
	餐旅日語(三)			2	2												
	旅館業務銷售實務			2	2												
	葡萄酒賞析			2	2												
	綠色餐旅			2	2												
	旅館休閒活動規劃			2	2												
	民宿經營管理實務			2	2												
	康養膳食			2	2												
	餐旅創業與開發			2	2												
	餐旅公共關係與危機處理			2	2												
專業證照輔導			2	2													

## 注意事項：

- 1.本校訂有學生基本能力與畢業門檻實施辦法。
- 2.學生需修習勞作教育(0學分4小時)，並於第一學年上下二學期實施。
- 3.一~三年級每學期應修習16~30學分，四年級每學期應修習9~30學分。
- 4.最低畢業學分：128學分；必修學分：83學分。 選修學分：45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31學分。**
- 5.須完成20跨系學分（不含校必修(中文閱讀與表達(一)(二)、英文(一)(二)、程式設計(概論)、人工智慧概論、科技英文(一)(二)、應用英文(一)(二)、院必修及本系專業必修與選修)。
- 6.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，以同等學歷修讀本校學士學位者，最低畢業學分：140學分；必修學分：83學分；選修學分：57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31學分，可延長修業年限三年。
- 7.表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 8.本系學生須參加校外實習半年(旅館管理與廚藝創意系校外實習教學實施要點另訂之)。
- 9.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。