

113學年度課程規劃表

旅館管理與廚藝創意系

日間部四技國際專修部(春季班)

113學年度課程規劃表					114學年度課程規劃表					115學年度課程規劃表					116學年度課程規劃表				
學年度		113		114		學年度		114		115		學年度		115		116			
		FEB 2025		SEP 2025				FEB 2026		SEP 2026				FEB 2027		SEP 2027			
科目		學分	時數	學分	時數	科目		學分	時數	學分	時數	科目		學分	時數	學分	時數		
校必修	分類通識	2	2	2	2	校必修	分類通識	2	2	2	2	校必修							
	分類通識	2	2	2	2														
	體育	2	2	2	2														
	小計	6	6	6	6		小計	2	2	2	2		小計	0					
院必修	應用中文(一)(二)	2	2	2	2	院必修	應用英文(三)(四)	2	2	2	2	院必修							
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2		服務創新	2	2										
	程式設計概論	2	2				專業倫理			2	2								
	民生產業管理	2	2																
	人工智慧概論			2	2														
	人際溝通			2	2														
	小計	8	8	8	8		小計	4	4	4	4		小計	0					
專業必修	旅館事業概論	2	2			專業必修	日文(一)(二)	2	2	2	2	專業必修	餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2		
	餐旅安全與法規	2	2				客務管理	2	2				餐旅財務管理	2	2				
	餐飲廚藝概論	2	2				客務模擬實務	2	2				實務專題(一)(二)	1	1	1	1		
	房務管理			2	2		餐旅營運模擬實務	4	4				餐旅人力資源管理			2	2		
	房務模擬實務			2	2		餐飲經營管理	2	2										
	酒類與調酒概論			2	2		旅館資訊系統			2	2								
	小計	6	6	6	6		小計	12	12	4	4		小計	5	5	5	5		
專業選修	餐旅美學	2	2			專業選修	創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			專業選修	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2		
	觀光產業概論	2	2				創意廚藝設計與實務(三)中點	4	4				健康飲調	2	2				
	食品衛生與安全	2	2				餐飲服務	2	2				餐旅採購實務	2	2				
	基礎餐旅英語			2	2		營養與保健	2	2				創意廚藝設計與實務(六)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		創意廚藝設計與實務(七)異國甜點	4	4				
	菜單設計與觀衆技巧			2	2		餐旅行銷			2	2		餐旅服務品質管理	2	2				
							職場英語語錄			2	2		宴會管理與實務	2	2				
							創意廚藝設計與實務(四)西餐			4	4		餐旅電子商務			2	2		
							創意廚藝設計與實務(五)西點			4	4		連鎖旅館經營管理			2	2		
							傳播品牌與魅力行銷			2	2		餐旅成本控制與分析			2	2		
							飲料與咖啡調製			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		

學年度		116		117	
科目		FEB 2028		SEP 2028	
		學分	時數	學分	時數
校必修					
	小計				
院必修					
	小計				
專業必修	校外實習(一)	9	9		
	小計	9	9	0	0
專業選修	校外實習(二)			9	9
	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			3	3
	葡萄酒品評與實務			2	2
	康養膳食			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
	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

【科目類別】

通識科目(分類通識):校必修

共同科目(體育):校必修

專業科目:院必修、專業必修、專業選修

【科目類別】		學分	時數
通識科目、共同科目	校必修	16	16
	院必修	24	24
專業科目	專業必修	47	47
	專業選修	41	41
合計		128	128

【注意事項】

- 1.最低畢業學分:128學分,其中專業選修學分(本系至少29學分,其餘可跨系)。
- 2.一、二、三年級每學期修課16-30學分,四年級每學期修課9-30學分。
- 3.表列專業選修課程,得依實際情況進行調整。
- 4.請依本校「學生基本能力與專業門權實施辦法」實施。
- 5.校外實習課程,請依相關實施要點辦理。
- 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,可延長修業年限三年。

助理教授 蕭淑華
旅館系課程
規劃委員會

旅館管理與廚藝創意系
主任 劉采琳

民生學院 張博能
院長

新學校財團法人明新科技大學
旅館管理與
廚藝創意系
分機:3751
TEL:03-5593142

MUST Curriculum Planning for Undergraduate Students for Academic Years 2025-2028

Department of Hotel Management and Culinary Creativity

Year		113	114		Year	114	115		Year	115	116
		FEB 2025	SEP 2025			FEB 2026	SEP 2026			FEB 2027	SEP 2027
	Course	Cr.	hr.	Cr.	hr.	Cr.	hr.	Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses	Classified general Education	2	2	2	2	2	2	2	2		
	Classified general Education	2	2	2	2						
	Physical Education	2	2	2	2						
	Subtotal	6	6	6	6						
School Professional Required Courses	Applied Chinese(I)(II)	2	2	2	2						
	Applied English(I)(II)	2	2	2	2						
	Introduction to Computers and Programming	2	2								
	Human Ecology Industry Management	2	2								
	Introduction to Artificial Intelligence			2	2						
	Interpersonal Communication			2	2						
	Subtotal	8	8	8	8						
Department compulsory courses	Introduction to Hotel Management	2	2								
	Hospitality Safety and Regulation	2	2								
	Introduction to Culinary Arts	2	2								
	Housekeeping Management			2	2						
	Practice of Housekeeping Operation			2	2						
	Introduction to Drink and Mixology			2	2						
	Subtotal	6	6	6	6						
Department Elective Courses	Hospitality Aesthetics	2	2								
	Introduction to Tourism	2	2								
	Food Sanitation and Safety	2	2								
	Basic Hospitality English			2	2						
	Design & Practice of Culinary Creativity(I) Baking			4	4						
	Menu Design and Story-Narration of Dishes			2	2						
Department Elective Courses	Design & Practice of Culinary Creativity(II) Chinese Cuisine			4	4						
	Design & Practice of Culinary Creativity(III) Chinese Dessert			4	4						
	Food & Beverage Services	2	2								
	Nutrition and Health Care	2	2								
Department Elective Courses	Japanese (I)(II)	2	2	2	2						
	Front Office Management	2	2								
	Practice of Front Office Operation	2	2								
	Practice of Hospitality Operation	4	4								
	Food & Beverage Operation and Management	2	2								
	Hotel Information System			2	2						
	Subtotal	12	12	4	4						
Department Elective Courses	Hospitality English (I)(II)	2	2	2	2						
	Hospitality Financial Management	2	2								
	Applied Project(I)(II)	1	1	1	1						
	Hospitality Human Resources Management			2	2						
Department Elective Courses	Hospitality Japanese (I)(II)	2	2	2	2						
	Healthy Beverage Modulation	2	2								
	Hospitality Purchasing	2	2								
	Design & Practice of Culinary Creativity (VI) Exotic Cuisine	4	4								
	Design & Practice of Culinary Creativity (VII) Exotic Dessert	4	4								
	Management of Hospitality Service Quality	2	2								
	Banquet Management & Operation	2	2								
	Hospitality E-Commerce			2	2						
	Chain Hotel Management			2	2						
	Hospitality Cost Control & Analysis			2	2						
	World Food & Beverage Culture			2	2						
	Reception of Int'l Guests			2	2						
	Club Management operation			2	2						
	Butler Services			2	2						
	MICE Activity Management			2	2						

Cr./hr.-Credit/hour

【Course】

Liberal Courses (Classified general Education) : MUST Core Required Courses

Common Courses (Physical Education) : MUST Core Required Courses

Professional Courses : School Professional Required Courses, Department compulsory courses, Department Ele

【Course】		Cr.	hr.
Liberal Courses, Common Courses	MUST Core Required Courses	16	16
	School Professional Required Courses	24	24
Professional Courses	Department compulsory courses	47	47
	Department Elective Courses	41	41
Total		128	128

【Remarks】

1. Minimum credits required for graduation: 128 credits including 41 elective credits at least (interdepartmental credits are included), while elective professional course credits shall not be fewer than 29.
2. In the first three years, students must take 16-30 credits per semester, and 9-30 credits per semester in the 4th year.
3. Elective courses are subject to change if necessary.
4. According to university regulations, students are required to meet the graduation requirement of basic language proficiency and professional skills.
5. Students are required to take internship according to the regulations approved by the Committee of Internship at the department.
6. Students having graduated from a foreign country, including Hong Kong and Macau, with the equivalent of the second year of high school study of the ROC's high school sophomore level, or with a high school equivalent degree, need to take 140 credits. The program can be extended up to 3 academic years.

旅館系課程
規劃委員會

助理蕭淑華
教授



旅館管理與廚藝創意系
劉采琳 主

張博能 院長