

114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)

	學年度				學年度				學年度				
	114		115		115		116		116		117		
	FEB 2026		SEP 2026		FEB 2027		SEP 2027		FEB 2028		SEP 2028		
	科目		科目		科目		科目		科目		科目		
	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	分類通識	2	2	2	2	分類通識	2	2	2	2	分類通識	2	2
	體育	2	2	2	2	應用英文(三)(四)	2	2	2	2			
	應用中文(一)(二)	2	2	2	2								
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2								
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	2
院必修	程式設計概論	2	2			服務創新	2	2					
	民生產業管理	2	2			專業倫理			2	2			
	人工智慧概論			2	2								
	人際溝通			2	2								
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0	0
專業必修	旅館專業概論	2	2			日文(一)(二)	2	2	2	2	餐旅英語(一)(二)	2	2
	餐旅安全與法規	2	2			客房管理	2	2			餐旅財務管理	2	2
	餐飲廚藝概論	2	2			客房模擬實務	2	2			實務專題(一)(二)	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
	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
專業選修	餐旅美學	2	2			創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4			餐旅日語(一)(二)	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
	菜單設計與觀菜技巧			2	2	餐旅行銷			2	2	餐旅服務品質管理	2	2
						職場英語語練			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
						創意廚藝設計與實務(五)西點			4	4	連鎖旅館經營管理		2
						傳播品牌與魅力行銷			2	2	餐旅成本控制與分析		2
						飲料與咖啡調製			2	2	世界飲食文化		2
											國際旅客接待		2
											俱樂部管理與實務		2
											管家服務		2
											會展活動管理		2

	學年度				學年度			
	117		118		117		118	
	FEB 2029		SEP 2029		FEB 2029		SEP 2029	
	科目		科目		科目		科目	
	學分	時數	學分	時數	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】

【科目類別】		學分	時數
通識科目、共同科目	校必修	28	28
	院必修	12	12
	專業必修	47	47
專業科目	專業必修	41	41
	專業選修	41	41
合計		128	128

【注意事項】

1. 最低畢業學分：128 學分，必修學分：87 學分，專業選修 41 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檻實施辦法」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位者，最低畢業學分：140 學分，可延長修業年限三年。
7. 本表建立於 115 年 1 月 9 日。

旅館系課程  
規劃委員會

助理教授 王申長

旅館管理與廚藝創意系  
主任 劉采琳



民生學院 院長 陳儒晰

MUST Curriculum Planning for Undergraduate Students for Academic Years 2026-2029  
Department of Hotel Management and Culinary Creativity

Year		114		115		Year		115		116		Year		116		117	
Course	FEB 2025		SEP 2025		Course	FEB 2026		SEP 2026		Course	FEB 2027		SEP 2027				
	Cr.	hr.	Cr.	hr.		Cr.	hr.	Cr.	hr.		Cr.	hr.	Cr.	hr.			
MUST Core Required Courses	Classified general Education	2	2	2	2	Classified general Education	2	2	2	2	Classified general Education	2	2	2	2		
	Physical Education	2	2	2	2	Applied English (III)(IV)	2	2	2	2							
	Applied Chinese(I)(II)	2	2	2	2												
	Applied English(I)(II)	2	2	2	2												
	Subtotal	8	8	8	8	Subtotal	4	4	4	4	Subtotal	2	2	2	2		
School Professional Required Courses	Introduction to Computers and Programming	2	2			Service Innovation	2	2									
	Human Ecology Industry Management	2	2			Ethics for Professionals			2	2							
	Introduction to Artificial Intelligence			2	2												
	Interpersonal Communication			2	2												
	Subtotal	4	4	4	4	Subtotal	2	2	2	2	Subtotal	0	0	0	0		
Department compulsory courses	Introduction to Hotel Management	2	2			Japanese (I)(II)	2	2	2	2	Hospitality English (I)(II)	2	2	2	2		
	Hospitality Safety and Regulation	2	2			Front Office Management	2	2			Hospitality Financial Management	2	2				
	Introduction to Culinary Arts	2	2			Practice of Front Office Operation	2	2			Applied Project(I)(II)	1	1	1	1		
	Housekeeping Management			2	2	Practice of Hospitality Operation	4	4			Hospitality Human Resources Management			2	2		
	Practice of Housekeeping Operation			2	2	Food & Beverage Operation and Management	2	2									
	Introduction to Drink and Mixology			2	2	Hotel Information System			2	2							
	Subtotal	6	6	6	6	Subtotal	12	12	4	4	Subtotal	5	5	5	5		
Department Elective Courses	Hospitality Aesthetics	2	2			Design & Practice of Culinary Creativity(II) Chinese Cuisine	4	4			Hospitality Japanese (I)(II)	2	2	2	2		
	Introduction to Tourism	2	2			Design & Practice of Culinary Creativity(III) Chinese Dessert	4	4			Healthy Beverage Modulation	2	2				
	Food Sanitation and Safety	2	2			Food & Beverage Services	2	2			Hospitality Purchasing	2	2				
	Basic Hospitality English			2	2	Nutrition and Health Care	2	2			Design & Practice of Culinary Creativity (VI) Exotic Cuisine	4	4				
	Design & Practice of Culinary Creativity(I) Baking			4	4	Etiquette Management			2	2	Design & Practice of Culinary Creativity (VII) Exotic Dessert	4	4				
	Menu Design and Story-Narration of Dishes			2	2	Hospitality Marketing			2	2	Management of Hospitality Service Quality	2	2				
						English Communication in the Workplace			2	2	Banquet Management & Operation	2	2				
						Design & Practice of Culinary Creativity(IV)Western-Style Cuisine			4	4	Hospitality E-Commerce			2	2		
						Design & Practice of Culinary Creativity(V) Western Dessert			4	4	Chain Hotel Management			2	2		
						Communication Brand and Attraction Marketing			2	2	Hospitality Cost Control & Analysis			2	2		
						Beverage and Coffee Modulation			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			

Year		117		118		
Course	FEB 2028		SEP 2028		Cr.	hr.
	Cr.	hr.	Cr.	hr.		
MUST Core Required Courses	Subtotal		0	0	0	0
	Subtotal		0	0	0	0
School Professional Required Courses	Subtotal		0	0	0	0
	Subtotal		0	0	0	0
Department compulsory courses	Internship(I)	9	9			
	Subtotal	9	9	0	0	
Department Elective Courses	Internship(II)			9	9	
	Hospitality Accounting			2	2	
	Hospitality English (III)			2	2	
	Hospitality Japanese (III)			2	2	
	Operation of Hotel Sales			3	3	
	Wine Appreciation and Practice			2	2	
	Healthy Food Service			2	2	
	Green Hospitality			2	2	
	Planning for Hotel Recreational Activities			2	2	
	Management of the B & B			2	2	
	Hospitality Entrepreneurial & Development			2	2	
	Hospitality Public Relation & Crisis Management			2	2	
	Certificate Consultation			2	2	

Cr./hr.=Credit/hour

【Course】

【Course】		Cr.	hr.
Liberal Courses, Common Courses	MUST Core Required Courses	28	28
Professional Courses	School Professional Required Courses	12	12
	Department compulsory courses	47	47
	Department Elective Courses	41	41
Total		128	128

【Remarks】

1. Minimum credits required for graduation: 128 credits. Compulsory credits: 87; 41 elective credits (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

助理王申長  
教授

主任劉采琳



民生學院陳儒晰  
院長