

114學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系 四年制產學合作學士海外青年技術訓練班 課程規劃表

第一學年(114)					第二學年(115)					第三學年(116)							
	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	2	2	2	2	校 必 修					校 必 修	分類通識-台灣生活與法律	2	2			
	漢語拼音發音練習	2	2									分類通識-台灣社會	2	2			
	華語輔導	0	5									分類通識-台灣文化			2	2	
	華語聽力練習	2	2									分類通識-台灣藝術			2	2	
	華語會話練習	2	2														
	華語閱讀與理解	2	2														
	華語寫作練習	2	2														
	華人文學			3	3												
	華人文化			3	3												
小計	12	17	8	8	小計					小計	4	4	4	4			
院 必 修	應用英文(一)(二)	2	2	2	2	院 必 修					院 必 修						
	小計	2	2	2	2		小計						小計				
專 業 必 修	職場英語演練實務(一)(二)	2	2	2	2	專 業 必 修	產業實務實習(一)(二)	9	18	9	18	專 業 必 修	進階餐飲英文(一)(二)	2	2	2	2
	餐飲服務	2	2								管理學		2	2			
	企業文化與餐飲品質			2	2						食品安全管制系統		2	2			
	餐飲行銷概論			2	2						餐飲創意料理		4	4			
	吧台飲務管理實務			4	4						餐飲人力資源管理				2	2	
											餐飲設備認識與維護				2	2	
											餐飲法規				2	2	
小計	4	4	10	10	小計	9	18	9	18	小計	10	10	8	8			
專 業 選 修	食物製備理論與實務	2	2			專 業 選 修					專 業 選 修	簡報製作與技巧	2	2			
	電腦應用	2	2									內部經營管理	2	2			
	顧客關係管理	2	2									人際關係與溝通概論	2	2			
	美安美儀與形象管理實務	2	2									菜單設計與行銷	2	2			
	公共關係與危機處理			2	2							點心房管理實務	4	4			
	專業證照輔導			4	4							新產品開發	2	2			
	餐飲資訊系統			2	2							餐飲個案討論			2	2	
	餐飲美學與餐飲文化概論			3	3							西餐烹調			4	4	
												餐飲會計學			2	2	
												餐飲財務管理			2	2	
												宴會料理與實務			4	4	
												酒類知識導論			2	2	
												世界餐飲文化			2	2	
									連鎖餐飲品牌經營			2	2				

第四學年(117)					
	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
校 必 修					
	小計				
院 必 修					
	小計				
專 業 必 修	產業實務實習(三)(四)	9	18	9	18
	小計	9	18	9	18
專 業 選 修					

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	6
第一學年第二學期	7
第二學年第一學期	0
第二學年第二學期	0
第三學年第一學期	10
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	0
開課時數總計	33

項目	學分	時數
校必修	28	33
院必修	4	4
專業必修	68	104
專業選修	28	28
合計	128	169

注意事項：

1. 最低畢業學分：128學分；必修學分：100 學分
選修學分：28學分（選修學分含跨系選修學分）
2. 學生應修習華語輔導課程(0學分5小時)，並於第一學年上學期實施。
3. 本系允許跨系選修學分，為本系專業選修學分不得低於20學分。
4. 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：100學分；
選修學分：40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32學分，
可延長修業年限三年。
5. 表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。

旅館系課程
規劃委員會

助理王申長

旅館管理與廚藝創意系
主 任劉采琳民生學院陳儒晰
院 長

MUST Curriculum Planning for Undergraduate Students of Academic Year 2025-2028,
Department of Hotel Management and Culinary Creativity

1st year(2025)						2nd year(2026)						3rd year(2027)								
	Course	1st semester		2 nd semester			Course	1st semester		2 nd semester			Course	1st semester		2 nd semester				
		Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.			Cr.	hr.	Cr.	hr.			
MUST Core Required Courses	Physical Education	2	2	2	2	MUST Core Required Courses						MUST Core Required Courses	Taiwanese Life and Laws	2	2					
	Chinese Pinyin & Pronunciation Practice	2	2										Taiwanese Society	2	2					
	Chinese Tutoring	0	5										Taiwanese Culture			2	2			
	Chinese Listening	2	2										Taiwanese Art			2	2			
	Chinese Daily Speaking	2	2																	
	Chinese Reading	2	2																	
	Chinese Writing	2	2																	
	Chinese Literature			3	3															
	Chinese Culture			3	3															
		Subtotal	12	17	8		8		Subtotal							Subtotal	4	4	4	4
School Professional Required Courses	Applied English(I)(II)	2	2	2	2	School Professional Required Courses						School Professional Required Courses								
	Subtotal	2	2	2	2		Subtotal						Subtotal							
Compulsory Courses	English Practice of Oral English in the Workplace (I)(II)	2	2	2	2	Compulsory Courses	Internship Practical Training (I)(II)	9	18	9	18	Compulsory Courses	Advanced Food and Beverage English(I)(II)	2	2	2	2			
	Food & Beverage Service	2	2										Management	2	2					
	Business Culture & Service Quality			2	2								HACCP Procedure Practice	2	2					
	Food and Beverage Marketing			2	2								Food & Beverage Creative Cuisine	4	4					
	Practice of Bar Services Management			4	4								Food and Beverage Human Resource Management			2	2			
													Food and Beverage Equipment Maintenance			2	2			
													Food & Beverage Regulations			2	2			
		Subtotal	4	4	10		10		Subtotal	9	18		9	18		Subtotal	10	10	8	8
	Elective Courses	Food preparation theory and practice	2	2				Elective Courses							Elective Courses	Presentation Skills	2	2		
Computer Application		2	2									Internal Operation and Management	2	2						
Customer Relation Management		2	2									Interpersonal Relationships and Communication	2	2						
Pose Etiquette and Image Management Practice		2	2									Menu Design and Marketing	2	2						
Public Relationship & Crisis Management				2	2							Pastry Management & Practice	4	4						
Certificate Consultation				4	4							New Products Development	2	2						
Restaurant Information System				2	2							Food & Beverage Industry Casestudy				2	2			
F&B Aesthetics and Introduction to Food and Beverage Culture				3	3							Certificate Consultation				4	4			
												Catering Accounting				2	2			
												Food and Beverage Financial Management				2	2			
												Banquet Cuisine and Practice				4	4			
												Introduction to Drink				2	2			
												Global Food and Beverage Culture				2	2			
												F&B Franchising Brand Management	2	2						

4th year(2028)					
	Course	1st semester		2 nd semester	
		Cr.	hr.	Cr.	hr.
MUST Core Required Courses					
	Subtotal				
School Professional Required Courses					
	Subtotal				
Compulsory Courses	Internship Practical Training (III)(IV)	9	18	9	18
	Subtotal	9	18	9	18

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 Elective Courses

【Course】		Cr.	hr.
Liberal Courses, Common Courses	MUST Core Required Courses	28	33
	School Professional Required Courses	4	4
Professional Courses	Department compulsory courses	68	104
	Department Elective Courses	28	28
Total		128	169

【Remarks】

1. Minimum graduation credits: 128 credits, including 28 elective credits (at least 20 credits for this major, the rest can be other departments).
2. Students having graduated from a foreign country, including Hong Kong and Macau, with the equivalent study of the sophomore level of the ROC's high school, or with a high school equivalent degree, who are studying for a bachelor's degree, the minimum graduation credits are 140, and the study period can be extended by 3 academic years.
3. Elective courses are subject to change if necessary.

旅館系課程
規劃委員會

助理王申長
教授

旅館系副系主任劉采琳
主 任

民生學院
院長陳儒晰

