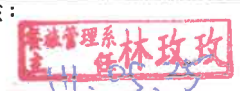

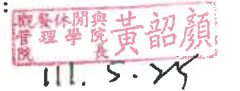
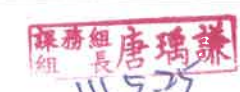





| 學年 類別 | 第一學年(109學年度) | | | | | 第二學年(110學年度) | | | | | 第三學年(111學年度) | | | | | 第四學年(112學年度) | | | | | | | | | |
|--|--|--------------|--------------|----|----|--------------|-----------------|--------------|--------------|---|--------------|-----------|-----------------|--------------|--------------|--------------|----------|-----------|--------------|---|-----|-----|----|--|--|
| | 科目 | 學分/時數 | | | | 備註 | 科目 | 學分/時數 | | | | 備註 | 科目 | 學分/時數 | | | | 備註 | | | | | | | |
| | | 上 (109-1) | 下 (109-2) | 備註 | 備註 | | | 上 (110-1) | 下 (110-2) | 備註 | 備註 | | | 上 (111-1) | 下 (111-2) | 備註 | 備註 | | 上 (112-1) | 下 (112-2) | 備註 | | | | |
| 共同 必修 課程 | 華語 | 5 | 10 | 0 | 0 | | 進階華語(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語輔導 | 0 | 5 | 0 | 0 | | 體育(二) | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語會話 | 0 | 0 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語閱讀 | 0 | 0 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語寫作 | 0 | 0 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語聽力 | 0 | 0 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一) | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 服務教育 | 0 | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 5 | 15 | 15 | 15 | | 小計 | 4 | 4 | 2 | 2 | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 專業 必修 | 餐旅導論 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 產業實務實習(一) | 6 | 24 | 0 | 0 | | 產業實務實習(三) | 6 | 24 | 0 | 0 | | 全球連鎖餐旅管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| | 餐旅衛生與安全 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 烘焙麵包實務 | 4 | 4 | 0 | 0 | | 客務管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 宴會企劃與管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| | 食物製備原理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 產業實務實習(二) | 0 | 0 | 6 | 24 | | 蛋糕裝飾藝術 | 4 | 4 | 0 | 0 | | 西餐實務製備 | 4 | 4 | 0 | 0 | | |
| | 餐旅菜單設計規劃 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 房務管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 餐旅行銷管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 餐旅人力資源管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | |
| | 管理學 | 3 | 3 | 0 | 0 | | 烘焙蛋糕實務 | 0 | 0 | 4 | 4 | | 旅館管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 餐旅危機管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | |
| | 廚藝入門 | 4 | 4 | 0 | 0 | | | | | | | 中餐實務製備 | 0 | 0 | 4 | 4 | | 餐旅產品規劃與設計 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | |
| | 世界飲食文化 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 替代校外實習-西式點心設計 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | 替代校外實習-傳統點心實務製備 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | 綠色餐旅與永續發展 | 0 | 0 | 2 | 2 | | |
| | 顧客關係管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 替代校外實習-韓式擠花 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | 替代校外實習-餐廳外場實務 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | | | | | | | |
| | 餐旅採購與成本控制 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 替代校外實習-烘焙食品證照輔導 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | 替代校外實習-造型甜點 | 2 | 3 | 0 | 0 | 校內實習 | | | | | | | |
| | 廚藝實務與應用 | 0 | 0 | 4 | 4 | | 替代校外實習-歐式麵包實務 | 0 | 0 | 2 | 3 | 校內實習 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 替代校外實習-餐廳內場實務製備 | 0 | 0 | 2 | 3 | 校內實習 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 替代校外實習-烘焙餅乾實務 | 0 | 0 | 2 | 3 | 校內實習 | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 15 | 15 | 10 | 10 | | 小計 | 10 | 28 | 12 | 30 | | 小計 | 12 | 30 | 8 | 8 | | 小計 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | 專業 選修 | | | | | | | | | | | 連鎖餐旅業經營管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 產業實務實習(五) | 6 | 24 | 0 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | | | | 餐旅日語(一) | 2 | 2 | 0 | 0 | | 進階歐式麵包實務 | 3 | 3 | 0 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | | | 餐旅英文(一) | 2 | 2 | 0 | 0 | | 進階烘焙餅乾實務 | 3 | 3 | 0 | 0 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修小計學分/時數 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 專業選修小計學分/時數 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 專業選修小計學分/時數 | 2 | 2 | 6 | 24 | | 專業選修小計學分/時數 | 6 | 24 | 6 | 24 | | |
| 學期小計學分/時數 | 20 | 30 | 25 | 25 | | 學期小計學分/時數 | 14 | 32 | 14 | 32 | | 學期小計學分/時數 | 14 | 32 | 14 | 32 | | 學期小計學分/時數 | 14 | 32 | 14 | 32 | | | |
| 學期累計學分/時數 | 20 | 30 | 45 | 55 | | 學期累計學分/時數 | 59 | 87 | 73 | 119 | | 學期累計學分/時數 | 87 | 151 | 101 | 183 | | 學期累計學分/時數 | 115 | 215 | 129 | 247 | | | |
| 共同必修課程 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 系專業必修學分 | 83 | | | | | | | | | | 專業選修學分 | | | | | | | | | | 20 | | | | |
| 總學分數 | 129 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 學業門檻 | 需通過「華語文能力測驗」Level 2 英語檢(A2)合格,方可畢業。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 說 明 | 1.108學年度第二學期第8次系務會議會議(1090617)審查通過。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2.109學年度第一學期第3次系務會議會議(1090925)修正通過。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3.110學年度第一學期第1次系務會議會議(1100805)修正通過。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4.110學年度第二學期第3次系務會議會議(1110503)修正通過。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5.產業實務實習(一)、(二)、(三)、(四)、(五)、(六)每學期6學分,學生若無法在校外實習,必須於該學期修習3門實習課程替代。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 系主任審核: | 國際長審核: | | | | | | | | | | 學院(群)召集人審核: | | | | | | | | | | | | | | |
|  111.5.25 | | | | | | | | | |  111.5.25 | | | | | | | | | |  111.5.25 | | | | | |
| 課務組長: | 註冊組長: | | | | | | | | | | 教務長覆核: | | | | | | | | | | | | | | |
|  111.5.25 | | | | | | | | | |  111.5.25 | | | | | | | | | |  111.5.25 | | | | | |
|  111.5.25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |