

學年	第一學年(111學年度)					第二學年(112學年度)					第三學年(113學年度)					第四學年(114學年度)					
	類別	科目	學分/時數				科目	學分/時數				科目	學分/時數				科目	學分/時數			
			上	下	備註	上		下	備註	上	下		備註	上	下	備註					
同(通)識(共)核心	中文 I、II	2	2	2	2	實用中文	2	2	0	0	世界文明與多元文化	2	2	0	0						
	英文 I、II	2	2	2	2	體育 I、II	2	2	2	2											
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	
通識發展						通識課程 I	0	0	2	2	通識課程 II	0	0	2	2						
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	
專業必修	產業實務實習 I	4	4	0	0	產業實務實習 III	4	4	0	0	產業實務實習 V	4	4	0	0	產業實務實習 VII	4	4	0	0	
	管理學	2	2	0	0	餐旅採購與成本控制	2	2	0	0	餐旅行銷管理	2	2	0	0	餐旅個案分析 I	2	2	0	0	
	餐旅學論	2	2	0	0	產業實務實習 IV	0	0	4	4	房務管理	2	2	0	0	餐旅人力資源管理	2	2	0	0	
	廚藝實務與應用	4	4	0	0	餐旅菜單設計	0	0	2	2	產業實務實習 VI	0	0	4	4	餐旅微型創業	2	2	0	0	
	產業實務實習 II	0	0	4	4						餐旅服務品質管理	0	0	2	2	產業實務實習 VIII	0	0	4	4	
	食物製備原理	0	0	2	2						客房管理	0	0	2	2	餐旅個案分析 II	0	0	2	2	
	餐旅衛生與安全	0	0	2	2										餐旅活動企劃與管理	0	0	2	2		
															餐旅危機管理	0	0	2	2		
	小計	12	12	8	8	小計	6	6	6	6	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10	
	專業選修					華文輔導(一)	2	2	0	0	餐旅產品規劃與設計	2	2	0	0	旅館經營管理	2	2	0	0	
					食品營養與健康	2	2	0	0	餐飲文化與生活	2	2	0	0	管家實務	2	2	0	0		
					消費者行為	2	2	0	0	異國料理	4	4	0	0	日本料理	4	4	0	0		
					西餐實務製備	4	4	0	0												
					餐飲服務	0	0	2	2	茶飲文化與生活	0	0	2	2	餐廳開發與籌備	0	0	2	2		
					餐旅日語	0	0	2	2	國際禮儀	0	0	2	2	旅館開發與籌備	0	0	2	2		
					烘焙實務製備	0	0	4	4	蛋糕裝飾藝術	0	0	4	4	餐旅管理案例探討	0	0	2	2		
															餐旅創新管理	0	0	2	2		
						專業選修小計	0	0	4	4	專業選修小計	6	6	6	6	專業選修小計	6	6	6	6	
學期小計	學分/時數	16	16	16	16	學期小計	學分/時數	16	16	16	16	學期小計	學分/時數	16	16	16	16				
學期累計	學分/時數	16	16	32	32	學期累計	學分/時數	48	48	64	64	學期累計	學分/時數	80	80	96	96				
通識(共同)核心學分	16					通識發展學分	4														
系專業必修學分	68					專業選修學分	40														
總學分數	128																				
畢業門檻	需通過「華語文能力測驗」Level 2 基礎級(A2)以上合格，滿足畢業門檻之要求，才可畢業。																				
說明	1. 110學年度第二學期第1次系務會議會議(1110215) 審查通過。 2. 112學年度第一學期第1次系務會議會議(1120823) 修訂通過。																				
系主任審核:	學院(群)召集人審核:					通識教育中心審核:					國際長審核:										
課務組長:	註冊組長:					教務長覆核:															

教務處 核定