

學年	第一學年(113學年度)					第二學年(114學年度)					第三學年(115學年度)					第四學年(116學年度)					
	類別	科目	學分/時數			備註	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	下				上	下				上	下				上	下		
通識(共同)核心	華語聽力(一)(二)	3	3	3	3	體育 I、II	2	2	2	2	體育 III	2	2	0	0	世界文明與多元文化	0	0	2	2	
	華語會話(一)(二)	3	3	3	3	中文 I、II	2	2	2	2											
	華語閱讀(一)(二)	3	3	3	3	英文 I、II	2	2	2	2											
	華語寫作	0	0	3	3																
	小計	9	9	12	12	小計	6	6	6	6	小計	2	2	0	0	小計	0	0	2	2	
通識發展											通識課程 I	0	0	2	2	通識課程 II	2	2	0	0	
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2	小計	2	2	0	0	
專業必修	管理學	3	3	0	0	產業實務實習(一)	6	6	0	0	產業實務實習(三)	6	6	0	0	產業實務實習(五)	6	6	0	0	
	餐旅導論	2	2	0	0	產業實務實習(二)	0	0	6	6	餐旅行銷管理	2	2	0	0	客務管理	2	2	0	0	
	食物製備原理	2	2	0	0						餐旅採購與成本控制	2	2	0	0	產業實務實習(六)	0	0	6	6	
	廚藝實務與應用	0	0	4	4						產業實務實習(四)	0	0	6	6	餐旅人力資源管理	0	0	2	2	
	小計	7	7	4	4	小計	6	6	6	6	房務管理	0	0	2	2	小計	8	8	8	8	
專業選修						餐旅服務品質管理	2	2	0	0	國際禮儀	2	2	0	0	餐旅危機管理	2	2	0	0	
						餐旅菜單設計規劃	2	2	0	0	連鎖餐旅業經營管理	2	2	0	0	餐廳開發與籌備	2	2	0	0	
						烘焙實務製備	4	4	0	0	中餐實務製備	4	4	0	0	日本料理	4	4	0	0	
	小計					餐旅產品規劃與設計	0	0	2	2	消費者行為	0	0	2	2	葡萄酒賞析	0	0	2	2	
說明						餐旅顧客關係管理	0	0	2	2	管家實務	0	0	2	2	餐旅微型創業	0	0	2	2	
						西餐實務製備	0	0	4	4	異國料理	0	0	4	4	蛋糕裝飾藝術	0	0	4	4	
	專業選修小計	0	0	0	0	專業選修小計	4	4	4	4	專業選修小計	4	4	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	學期累計 學分/時數	112	112	128	128		
通識(共同)核心學分					37					37					4						
系專業必修學分					57					57					30						
總學分數					128					128					128						
說明	1.112學年度第二學期系課程會議審查(1130306)通過;112學年度第二學期系課程會議審查(1130528)修正通過。																				
	2.選修科目可視需要增加、減少、調整學分數、上課時數及調整開課學期。																				
	3.課程時序表以教務處網頁為準。																				
	4.本表請妥為保存,做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。																				
	5.每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。																				
系主任審核:	餐旅管理系 主任 林政政 113.06.05					學院(群)召集人審核: 觀餐休閒與管理學院 院長 董益吾 113.06.05					通識教育中心審核: 通識教育中心 主任 孫瑞琴 113.06.05					國際長審核: 國際長 陳彥君 113.06.05					
課務組組長審核:	課務組 組長 羅大衛 113.06.05					註冊組組長審核: 註冊組 組長 董益吾 113.06.05					教務長覆核: 教務長 董益吾 113.06.05										