

學年 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
	科目		學分/時數		科目		學分/時數		科目		學分/時數		科目		學分/時數	
	113-2	114-1	113-2	114-1	114-2	115-1	115-2	116-1	116-2	117-1	116-2	117-1	116-2	117-1		
通識(共同)核心	國文 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	
	英文 I、II	2	2	2	2	英文聽力	0	0	2	2						
	體育 I、II	2	2	2	2											
	服務教育	1	1	0	0											
	小計	7	7	6	6	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	
通識發展	知性通識 I	0	0	2	2	知性通識 II	2	2	0	0						
						核心通識 I	2	2	0	0						
						核心通識 II	2	2	0	0						
						核心通識 III	0	0	2	2						
	小計	0	0	2	2	小計	6	6	2	2	小計	0	0	0	0	
院核心	管理學	3	3	0	0	跨域學習	0	0	3	3						
	資訊概論與程式設計	3	3	0	0											
	跨領域課程體驗 I	0	0	1	1											
	跨領域課程體驗 II	0	0	1	1											
	跨領域課程體驗 III	0	0	1	1											
	小計	6	6	3	3	小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	
專業必修	餐旅導論	2	2	0	0	餐旅服務品質管理	2	2	0	0	專業實務實習 I	9	9	0	0	
	餐旅衛生與安全	2	2	0	0	餐廳經營實務 I	4	4	0	0	專業實務實習報告 I	1	1	0	0	
	餐飲服務	2	2	0	0	房務管理	2	2	0	0	專業實務實習 II	0	0	9	9	
	廚藝入門	3	3	0	0	餐廳經營實務 II	0	0	4	4	專業實務實習報告 II	0	0	1	1	
	世界飲食文化	0	0	2	2	餐旅行銷管理	0	0	2	2						
						客務管理	0	0	2	2						
						餐旅統計與應用	0	0	2	2						
	小計	9	9	2	2	小計	8	8	10	10	小計	10	10	10	10	
	專業選修	餐旅日語	0	0	3	3	餐旅資訊系統	3	3	0	0					
		餐旅英語	0	0	3	3	餐旅採購與成本控制	3	3	0	0					
食物製備原理		0	0	3	3	食品營養與健康	3	3	0	0	應選 6 學分					
飲料調製與吧台實務		0	0	3	3	葡萄酒賞析	3	3	0	0						
中餐實務製備		0	0	3	3	西式套餐實務	3	3	0	0						
烘焙實務製備		0	0	3	3	西式點心設計	3	3	0	0						
咖啡製作與拉花		0	0	3	3	餐旅菜單設計	0	0	3	3						
西餐實務製備		0	0	3	3	連鎖餐廳經營管理	0	0	3	3						
						旅館經營管理	0	0	3	3	應選 6 學分					
						國際禮儀	0	0	3	3						
					中式麵食	0	0	3	3							
					蛋糕裝飾藝術	0	0	3	3							
專業選修小計 學分/時數	0	0	9	9	專業選修小計 學分/時數	6	6	6	6	專業選修小計 學分/時數	0	0	0	0		
學期小計 學分/時數	22	22	22	22	學期小計 學分/時數	22	22	23	23	學期小計 學分/時數	10	10	10	10		
學期累計 學分/時數	22	22	44	44	學期累計 學分/時數	66	66	89	89	學期累計 學分/時數	99	99	109	109		
通識(共同)核心學分	19				12				10							
院(群)核心學分	56				130				33							
系專業必修學分	56				130				33							
總學分數	113				130				130							
說明	1.113學年度第二學期系課程會議審議(1131111)通過;															
	2.服務學習依本校服務學習必修課程實施要點為之。															
	3.「專業實務實習」課程，依本校「專業實務實習」課程作業要點辦理。															
	4.選修科目可視需求增加、減少、調整學分數、上課時數及調整開課學期。															
	5.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。															
	6.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。															
	7.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地區同級同類學校畢業生(中五學制學生)，以同等學力資格入學者，於原學分總數外，應另增加畢業應修學分數12分。															
系主任審核：	學院(群)召集人審核：				國際處審核：				通識教育中心審核：							
餐旅管理系 林政政(1) 主 任 113.12.25				觀餐休閒與管理學院 董益吾(1) 院 長 113.12.25				國際長 陳彥君 113.12.25				通識教育中心 孫瑞琴 中心主任 113.12.25				
課務組組長審核：				註冊組組長審核：				教務長覆核：								
課務組 羅大衛 113.12.25				註冊組 楊梅玉 組 長 113.12.25				教務長 林政政 113.12.25								