

學年	第一學年(115學年度)					第二學年(116學年度)					第三學年(117學年度)					第四學年(118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			
	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			
專業 必修	食物製備原理	2	2	0	0		餐旅服務品質管理	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		餐旅菜單設計規劃	0	0	2	2		產業實務實習(四)	0	0	6	6		餐旅人力資源管理	0	0	2	2			
												房務管理	0	0	2	2										
	小計	7	7	4	4		小計	8	8	8	8		小計	10	10	8	8		小計	8	8	8	8			
												國際禮儀	2	2	0	0		餐旅危機管理	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				
專業 選修												中餐實務製備	4	4	0	0		異國料理	4	4	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	4	4		專業選修小計 學分/時數		4	4	6	6		專業選修小計 學分/時數		6	6	6	6
學期小計 學分/時數		16	16	16	16		學期小計 學分/時數		14	14	18	18		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		46	46	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					通識發展學分		4					專業選修學分		26										
系專業必修學分		61																								
總 學 分 數							128																			
畢業門檻		1.各專班除教育部另有規定華文能力等級與通過期程外，必須於畢業之前，達華語文能力A2(含)或以上。 2.專業類或資訊類證照1張。																								
說 明		1.114學年度第二學期系課程會議審查(1150527)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：		學院(群)召集人審核：					通識教育中心審核：					國際長審核：														
課務組組長審核：		註冊組組長審核：					教務長覆核：																			