國立高雄餐旅大學

跨領域學分學程
修讀手冊

主辦單位：教務處
開設單位：通識教育中心
廚藝學院
旅館管理系
餐飲管理系
旅運管理系
休閒暨遊憩管理系
航空暨運輸服務管理系
餐旅暨會展行銷管理系

中華民國 114 年 9 月（114 學年度）

目　　錄

■ 國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法.....3

■ 學分學程修讀流程.....5

■ 學分學程主辦及開課單位簡覽.....6

1. 領隊導遊學分學程.....7
2. 客艙服務學分學程.....11
3. 餐飲輕食創業經營學分學程.....14
4. 會議展覽學分學程.....17
5. 智慧型旅遊學分學程.....19
6. 葡萄酒與烈酒學分學程.....23
7. 樂齡休閒服務與管理學分學程.....26
8. 智能旅館創新服務學分學程.....29
9. 素食尚廚藝創新創業學分學程.....32
10. 智慧餐飲管理與應用學分學程.....34

國立高雄餐旅大學　學分學程開設辦法

97 年 12 月 18 日教務會議通過
99 年 9 月 30 日臨時教務會議修正通過
99 年 11 月 4 日 99 學年度第 1 學期第 2 次臨時校務會議修正通過（授權統一修正校名）
100 年 12 月 8 日教務會議修正通過(修正§3)
107 年 6 月 21 日臨時教務會議修正通過(修正§4、6)
107 年 11 月 29 日教務會議修正通過(修正§2、§4、§9~§13)
111 年 11 月 30 日教務會議修正通過(修正§2、§4)

第一條 本校為因應多元社會之學習環境，整合運用教學資源，擴展學生學習領域，培養多方面的人才，特訂定本辦法。

第二條 本校各科、系、學位學程、所、中心、學院得依據本辦法，共同或單獨規劃及開設跨科、系、學位學程、所、學院及跨校之學分學程課程。
前項之跨校學分學程，以已與本校簽訂學術合作協約之學校為原則。

第三條 開設學分學程，應依本辦法訂定修讀規定，經各級課程委員會議及教務會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。
開設要點應包括學分學程名稱、開設宗旨、開設單位、課程規劃、師資來源、經費來源及學分數、修讀資格、人數限制、申請及核可程序等。

第四條　大學部各學分學程課程規劃最低 12學分，最高以 20學分為原則，其中跨領域學分學程至少應有 6 學分不屬於學生原學系、學位學程、所、雙主修學系及輔系之必修科目。
研究所學分學程課程規劃之最低學分數，由各籌劃單位考量課程設計之完整性自訂之。

第五條 學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與實驗材料費或實習費等。
學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

第六條　學分學程修讀規定：

一、修讀學分學程，應向開設單位提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請，各學分學程招生標準由開設單位自行規定。

二、學分學程之學分及成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

三、修讀學分學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

第七條　學分學程專班授課教師得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

第八條　學分審核與證明書之核發：

一、學分學程之學分由開設單位審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。

二、修畢學分學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向學分學程開設單位申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀學分學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

三、未修滿學分學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。

四、學生修讀學分學程規定之科目與學分，其已修得之學分，非屬於主修系學位學程、所、雙主修或輔系課程者，依「學生學分抵免辦法」之規定辦理抵免。

第九條 為提升及落實學分學程授課品質，各學分學程應定期召開檢討會議辦理自評，經自評改善或停辦，由原申請開設單位依原核定程序辦理內容變更或終止。

第十條 學分學程如因故須整併或終止實施，應於終止一學年前提具整併或終止說明書及對未完成修讀之學生應有配套措施，經系務會議、院務會議及教務會議通過後，公告整併或終止實施。

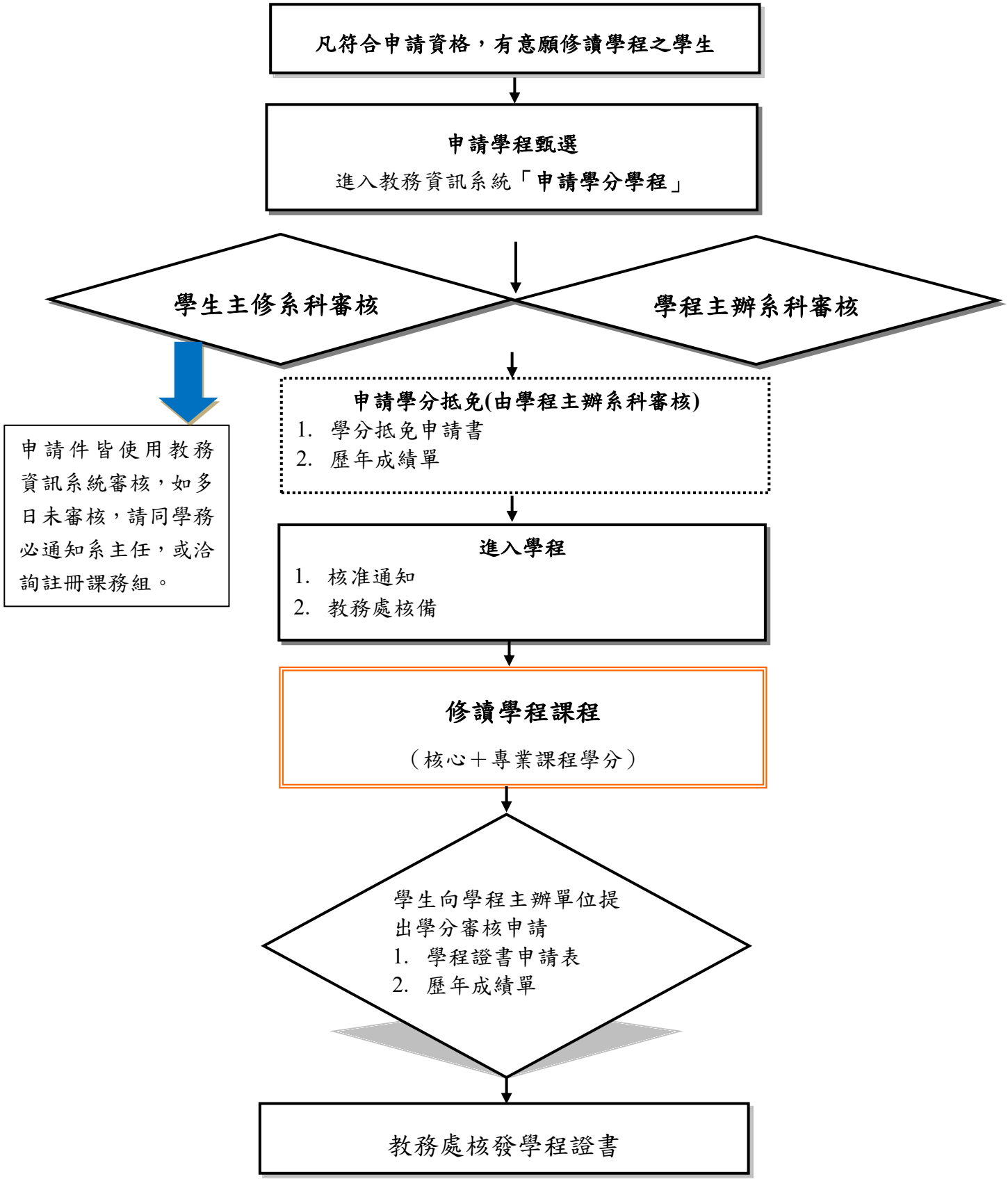
第十一條 本校各教學、研究單位開設學分學程，應由申請設立之教學、研究單位協同教務處辦理學程之相關行政事宜。

第十二條 本辦法如有未盡事宜，依教育部相關法規及本校相關規定辦。

第十三條 本辦法經教務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

本規章負責單位：教務處註冊課務組

學分學程修讀流程


凡符合申請資格，有意願修讀學程之學生
申請學程甄選
進入教務資訊系統「申請學分學程」
學生主修系科審核
學程主辦系科審核
申請件皆使用教務資訊系統審核，如多日未審核，請同學務必通知系主任，或洽詢註冊課務組。
申請學分抵免(由學程主辦系科審核)
1. 學分抵免申請書
2. 歷年成績單
進入學程
1. 核准通知
2. 教務處核備
修讀學程課程
（核心＋專業課程學分）
學生向學程主辦單位提出學分審核申請
1. 學程證書申請表
2. 歷年成績單
教務處核發學程證書

學分學程主辦及開課單位簡覽

	學分學程名稱	開課單位	主辦單位
1	領隊導遊	旅運管理系 休閒暨遊憩管理系 航空暨運輸服務管理系 餐飲管理系 餐旅暨會展行銷管理系 應用英語系	旅運管理系
2	客艙服務	航空暨運輸服務管理系 餐飲管理系	航空暨運輸服務管理系
3	餐飲輕食創業經營	餐飲管理系 旅館管理系 餐旅暨會展行銷管理系 休閒暨遊憩管理系 烘焙管理系	餐飲管理系
4	會議展覽	餐旅暨會展行銷管理系 旅館管理系 餐飲管理系	餐旅暨會展行銷管理系
5	智慧型旅遊	旅運管理系 航空暨運輸服務管理系 休閒暨遊憩管理系	旅運管理系
6	葡萄酒與烈酒	餐飲管理系 餐旅暨會展行銷管理系 烘焙管理系 中餐廚藝系	餐飲管理系
7	樂齡休閒服務與管理	休閒暨遊憩管理系 旅館管理系 烘焙管理系	休閒暨遊憩管理系
8	智能旅館創新服務	旅館管理系 餐旅暨會展行銷管理系	旅館管理系
9	素食尚廚藝創新創業	西餐廚藝系 中餐廚藝系 烘焙管理系	廚藝學院
10	智慧餐飲管理與應用	通識教育中心 餐旅學院 餐飲管理系	通識教育中心

領隊導遊學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「領隊導遊學分學程」實施要點

民國 98 年 12 月 24 日系課程委員會議通過
民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過
民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過
民國 109 年 10 月 20 日系課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 04 日院課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 24 日校課程委員會議通過
民國 109 年 12 月 03 日教務會議通過

一、 為因應多元社會之學習環境，整合運用教學資源，擴展學生學習接待引導觀光旅客旅遊業務之領域，培養領隊導遊實務人才，依據本校「學分學程開設辦法」，開設領隊導遊學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「領隊導遊學分學程實施要點」(以下簡稱本要點)。

二、 本學程由旅運管理系教師與校外相關領域專家學者組成學程委員會，由委員互推一人擔任召集人，學程委員會負責學程課程規劃。

三、 本學程主辦單位為旅運管理系（以下簡稱本系）。

四、 本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，含核心科目必修至少 6 學分，專業科目最低選修 6 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

五、 本學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。

學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

六、 本學分學程修讀規定：

（一）修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生在畢業當學期均不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

（二）本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

（三）修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

七、 本學程專班授課教師以本系或本校專任教師為主，實務課程得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

八、 本學分審核與證明書之核發：

（一） 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。

（二） 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學

分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

（三）未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。

（四）學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

九、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十、 本要點經旅運管理系課程委員會議、院課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：觀光學院旅運管理系

課程規劃

114 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	領隊導遊學分學程
學程主辦單位	旅運管理系
其他參與教學單位	休閒暨遊憩管理系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、餐飲管理系、應用英語系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 12 學分。其中應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同一性質課程科目，僅擇一認定之。

課程架構						
核心課程：至少修滿 6 學分						
編號	**課程名稱**	**必/選修**	**學分/時數**	**開課單位**	**開課學期**	**備註**
1	觀光資源	必	3/3	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	旅行業經營與管理	必	3/3			
3	領隊導遊實務	必	3/3			
專業課程：至少修滿 6 學分						
編號	**課程名稱**	**必/選修**	**學分/時數**	**開課單位**	**開課學期**	**備註**
1	觀光行政與法規	必	3/3	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	生態旅遊	選	2/2	休憩系		
3	遊憩資源規劃	必	3/3	休憩系		
4	專案管理	選	3/3	休憩系		
5	航空公司經營概論	必	2/2	航運系		
6	航空暨運輸訂位實務	選	2/2	航運系		
7	客艙安全管理	選	2/2	航運系		
8	航空暨運輸保安與危險品管理	選	2/2	航運系		
9	觀光資源概論	選	2/2	應英系		
10	世界旅遊與飲食文化	必	3/3	應英系		
11	領隊與導遊實務	選	2/2	應英系		
12	旅運經營與管理	必	2/2	行銷系		
13	獎勵旅遊與遊程規劃	必	2/2	行銷系		
14	遊輪旅遊	選	2/2	行銷系		

15	餐飲概論	選	2/2	餐管系		
16	世界飲食文化	選	2/2	餐管系		
17	初階餐飲法語會話	選	2/2	餐管系		
18	初階餐飲日語會話	選	2/2	餐管系		

客艙服務學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「客艙服務學分學程」實施要點

民國 99 年 01 月 05 日系課程委員會議通過
民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過
民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過

一、 依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「客艙服務學分學程」（以下簡稱本學程）。

二、 本學程以培育具備旅客運輸服務之航空空勤侍應與軌道服勤侍應專業背景之人才為目的。

三、 本學程之主辦單位為航空暨運輸服務管理系（以下簡稱本系），並由餐飲管理系合作開設。

四、 本學程修讀規定：
（一）修讀本學程應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。
（二）本學程之學分及成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。
（三）修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

五、 學生修讀本學程規定之科目與學分，其已修得之學分，非屬於主修系所、雙主修或輔系課程者，依「學生學分抵免辦法」之規定辦理抵免。

六、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

七、 學分審核與證明書之核發：
（一）本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。
（二）修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀學分學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

八、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

九、 本要點經航空暨運輸服務管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：航空暨運輸服務管理系

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學　程　名　稱	客艙服務學分學程
學程主辦單位	航空暨運輸服務管理系
其他參與教學單位	餐飲管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 18 學分（含 3 類課程），其中應修科目中至少有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.（1）航運系學生：專業課程一至少 **6** 學分，專業課程二至少 **8** 學分。 （2）餐管系學生：專業課程一至少 **8** 學分，專業課程二至少 **6** 學分。 （3）其他系（所）學生：專業課程一及專業課程二均至少 6 學分以上，專業課程共至少 14 學分。

課　程　架　構

核心課程：共修 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	航空公司經營概論	必	2/2	航運系	請洽開課單位查詢	
2	餐飲概論	選	2/2	餐管系		

專業課程一：至少修滿 6~8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	航空暨運輸餐飲實務	選	2/2	航運系	請洽開課單位查詢	
2	顧客抱怨處理實務	選	2/2			
3	美容彩妝實務	選	2/2			
4	客艙安全管理	選	2/2			
5	客艙服務實務	選	2/2			
6	空勤服務及人員管理	選	2/2			

課　　程　　架　　構						
專業課程二：至少修滿 6~8 學分						
編號	**課程名稱**	**必/選修**	**學分/時數**	**開課單位**	**開課學期**	**備註**
7	茶飲與咖啡調製	必	2/3	餐管系	請洽開課單位查詢	
8	酒類知識導論	必	2/3			
9	餐旅英語	選	2/2			
10	餐飲服務	必	3/4			
11	客務實務	選	2/2			
12	初階餐飲法語會話	選	2/2			
13	初階餐飲日語會話	選	2/2			

餐飲輕食創業經營學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「餐飲輕食創業經營學分學程」實施要點

民國 109 年 4 月 8 日系課程委員會議審議通過
民國 109 年 4 月 16 日院課程委員會議審議通過
民國 109 年 5 月 14 日校課程委員會議通過
民國 109 年 5 月 28 日教務會議通過

一、 為因應餐飲服務業之發展趨勢，整合教學資源，擴展學生餐飲管理領域之相關知能，並培養餐飲創業經營人才，以提昇就業之優勢，依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，特設置「餐飲輕食創業經營學分學程」。

二、 本學程之主辦單位為餐飲管理系（以下簡稱本系），並由旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系及烘焙管理系合作開設。

三、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

四、 本校在學學生均可申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請依每學期公告辦理)

五、 學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。

六、 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後一個月內提出申請。

七、 學程學分審核通過後，由教務處發給本學分學程證書。

八、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

九、 修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。

十、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十一、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十二、 本要點經餐飲管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐飲管理系

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學　程　名　稱	餐飲輕食創業經營學分學程
學程主辦單位	餐飲管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系、烘焙管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 12 學分（含 3 類課程），其中應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課　程　架　構

核心課程：修滿 3 門課 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	餐飲管理個案研究	必	2/2	餐管系	請洽開課單位查詢	3 擇 1
2	餐旅管理	必	3/3	旅館系		
3	餐旅管理	必	3/3	行銷系		
4	行銷管理	必	2/2	餐管系		
5	成本控制與分析	必	2/2	餐管系		
6	服務設計與創新	必	3/3	餐管系		

專業課程一：至少選修 6~8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	西式點心	選	2/4	餐管系	請洽開課單位查詢	
2	中式點心	選	2/4	餐管系		114 學年度起不適用
3	餐飲服務	必	3/4	餐管系		114 學年度起為 2 學分/4 學時
4	咖啡沖煮實務	必	2/3	餐管系		原：茶飲與咖啡調製
5	雞尾酒調製	必	2/3	餐管系		
6	菜單規劃	選	2/2	餐管系		原：菜單規劃與說菜技巧
7	餐廳佈局與設計	選	2/2	餐管系		117 學年度起不適用

8	餐廳籌備與規劃	選	2/2	餐管系		原：餐廳籌劃與開幕
9	財務管理	選	2/2	餐管系		
10	人力資源管理	必	2/2	餐管系		原：餐飲人力訓練與發展
11	西式烹調	必	2/4	餐管系		
12	中式烹調	選	2/4	餐管系		
13	宴會點心	選	2/4	餐管系		114 學年度起不適用
14	綠色餐飲	選	2/2	餐管系		
15	創意廚藝	選	2/4	餐管系		114 學年度起不適用
16	異國料理	選	2/4	餐管系		
17	美食學實用英文	選	2/2	餐管系		114 學年度起不適用
18	餐飲英語	必	2/2	餐管系		

課　　程　　架　　構						
專業課程二：至少選修 6~9 學分 （餐管系學生若選修「核心」＋「專業一」中本系課程共 10 學分，「專業二」需修他系課程 9 學分）						
編號	**課程名稱**	**必/選修**	**學分/時數**	**開課單位**	**開課學期**	**備註**
19	多媒體設計	選	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
20	創意思考	選	2/2	行銷系		
21	消費者行為	必	3/3	行銷系		
22	數位行銷	選	2/2	行銷系		原：網路行銷
23	廣告實務	選	2/2	行銷系		
24	產品與品牌管理	必	2/2	行銷系		
25	顧客關係管理	選	2/2	休憩系		
26	民宿經營實務	選	2/2	休憩系		
27	巧克力製作	必	3/4	烘焙系		

會議展覽學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「會議展覽學分學程」實施要點

民國 99 年 01 月 13 日系課程委員會議通過
民國 99 年 03 月 11 日臨時校課程委員會議通過
民國 99 年 04 月 01 日臨時教務會議通過

一、 為發展會議展覽領域知識與技能，以培育未來會議與展覽產業人才之需求，依據「國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)學分學程開設辦法」，特設置「會議展覽學分學程」(以下簡稱本學程)。

二、 本學程之主辦單位為餐旅暨會展行銷管理系(以下簡稱本系)，並與旅館管理系、餐飲管理系合作開設。

三、 本校在學學生均可申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期公告辦理)

四、 本學程各課程之名稱與學分數，每學期由本系與教務處於學校網頁中公告。

五、 學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請，申請日程以公告日期為準。

六、 本學程包括「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 18 學分，且其中至少應有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

七、 學生修讀本學程之各科成績，計入當學期學業平均成績。

八、 學生每學期修讀本學程之科目，併同主修學系科目學分，計入學期修習科目學分總數，其學分數應依本校學則辦理。

九、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依本校「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

十一、 通過甄選並修畢本學程，且成績考核及格之學生，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證書；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後一個月內提出申請。

十二、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十三、 本要點經餐旅暨會展行銷管理系課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐旅暨會展行銷管理系

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學　程　名　稱	會議展覽學分學程
學程主辦單位	餐旅暨會展行銷管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、餐飲管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 18 學分。其中至少有 9 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課　程　架　構

核心課程：至少修滿 9 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	觀光學	必	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
2	會展產業概論	必	2/2			
3	行銷學	必	3/3			
4	會展規劃與管理	必	2/2			
5	會展英文	選	2/2			
6	獎勵旅遊與遊程規劃	必	2/2			

專業課程：至少修滿 9 學分（行銷會展系學生須修他系課程達 9 學分）

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	業務管理與銷售技巧	選	2/2	行銷系	請洽開課單位查詢	
2	媒體公關實務	選	2/2			
3	活動企劃管理實務	選	2/2			
4	餐飲服務	必	3/4	餐管系		
5	宴會管理	選	2/2	旅館系		2 擇 1
6	宴會管理	必	2/2	餐管系		
7	服務中心作業實務	選	2/2	旅館系		
8	客務實務	必	3/3	旅館系		
9	服務管理	必	3/3	旅館系		3 擇 1
10	服務管理	必	3/3	行銷系		
11	服務管理	必	3/3	餐管系		

智慧型旅遊學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「智慧型旅遊學分學程」實施要點

民國 105 年 10 月 12 日系課程委員會議通過
民國 106 年 11 月 8 日院課程委員會議通過
民國 106 年 11 月 16 日校課程委員會議通過
民國 106 年 11 月 30 日教務會議通過
民國 109 年 10 月 20 日系課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 04 日院課程委員會議通過
民國 109 年 11 月 24 日校課程委員會議通過
民國 109 年 12 月 03 日教務會議通過

一、 為同學能充分瞭解旅行業靈活管理之實際過程，透過電腦科技提供旅行業真實情境模擬教學，強化同學對智慧旅遊的未來趨勢發展概念，依據本校「學分學程開設辦法」，開設智慧型旅遊學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「智慧型旅遊學分學程實施要點」（以下簡稱本要點）。

二、 本學程由旅運管理系教師與校外相關領域專家學者組成學程委員會，由委員互推一人擔任召集人，學程委員會負責學程課程規劃。

三、 本學程主辦單位為旅運管理系（以下簡稱本系）。

四、 本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，含核心科目必修至少 4 學分，專業科目最低選修 8 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

五、 本學分學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。

學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

六、 本學分學程修讀規定：

（一）修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生在畢業當學期均不得申請。(研究所及進修推廣部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

（二）本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

（三）修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

七、 本學程專班授課教師以本系或本校專任教師為主，實務課程得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

八、 本學分審核與證明書之核發：

（五） 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。

（六） 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

（七）未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。

（八）學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

九、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十、 本要點經旅運管理系課程委員會議、院課程委員會議及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：觀光學院旅運管理系

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學　程　名　稱	**智慧型旅遊學分學程**
學 程 主 辦 單 位	旅運管理系
其他參與教學單位	航空暨運輸服務管理系、休閒暨遊憩管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 12 學分。其中應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同一性質課程科目，僅擇一認定之。

課　　程　　架　　構

核心課程：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	旅遊業資訊管理	必	2/2	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	全球旅遊配銷系統	必	3/3			
3	旅遊全球配銷系統	必	2/2			
4	旅行業經營與管理	必	3/3			
5	旅遊業電子商務	必	2/2			
6	旅遊業多媒體應用	必	2/2			

專業課程一：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	智慧旅遊	選	2/2	旅運系	請洽開課單位查詢	
2	旅遊數據分析	選	2/2			
3	電子商務	選	2/2			
4	統計套裝軟體應用	選	2/2			
5	觀光產業創業管理	選	2/2			
6	國內旅遊經營管理	必	2/2			
7	活動企劃與設計	選	2/2			
8	航空概論	選	2/2			
9	旅遊業顧客關係實務	選	2/2			
10	旅遊業品質管理	選	2/2			
11	旅遊業溝通與領導	選	2/2			
12	旅遊商品與廣告	選	2/2			
13	旅遊風險與應變管	選	2/2			

	理					
專業課程二：至少修滿 4 學分						
編號	**課程名稱**	**必/選修**	**學分/時數**	**開課單位**	**開課學期**	**備註**
1	航空暨運輸運務實務	必	2/2	航空暨運輸服務管理系	請洽開課單位查詢	
2	航空暨運輸英語	必	2/2			
3	航務管理	選	2/2			
4	航空暨運輸訂位實務	選	2/2			
5	顧客抱怨處理實務	選	2/2			
6	電子商務	選	2/2			
7	旅遊業溝通與領導	選	2/2			
8	高速鐵路經營概論	必	2/2			
9	休閒資訊與新媒體應用	選	2/2	休閒暨遊憩管理系	請洽開課單位查詢	
10	顧客關係管理	選	2/2			
11	民宿經營實務	選	2/2			
12	樂齡社會與休閒活動規劃	選	2/2			
13	渡假村經營實務	選	2/2			

葡萄酒與烈酒學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「葡萄酒與烈酒學分學程」實施要點

民國 109 年 4 月 8 日系課程委員會議審議通過
民國 109 年 4 月 16 日院課程委員會議審議通過
民國 109 年 5 月 14 日校課程委員會議通過
民國 109 年 5 月 28 日教務會議通過

一、 為因應餐飲服務業多元化之發展趨勢，整合教學資源，擴展學生葡萄酒與烈酒領域之相關知能，並培育侍酒師技優人才，依據本校「學分學程開設辦法」，開設葡萄酒與烈酒學分學程(以下簡稱本學程)，並訂定「葡萄酒與烈酒學分學程實施要點」(以下簡稱本要點)。

二、 本學程之主辦單位為餐飲管理系(以下簡稱本系)。

三、 本學程課程分為「核心課程」與「專業課程」兩大類，全部課程至少應修畢 12 學分，方發給學分學程證明。

四、 本學程以現有之課程並以學期開課為原則，得以遠距教學方式實施，並得收取學分學雜費與材料費或實習費等。學分學程如有新開之必修課程，需提送各級課程委員會及教務會議審議通過後，始得開課。

五、 本學程修讀規定：

（一）修讀本學程之同學，應向本系提出申請，但五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。

（二）本學程之學分與成績，納入學生修習課程計算，每學期所修學分上下限，仍依本校規定辦理，其科目名稱、學分數，亦將載明於歷年成績表中。

（三）修讀本學程之學生，不得因修習學分學程申請延長修業年限。

六、 本學程專班授課教師得以兼任教師聘用之，兼任教師應依本校相關規定聘用。

七、 本學程學分審核與證明書之核發：

（一） 本學程之學分由本系審查，學籍管理、證明書核發之權責單位為教務單位。

（二） 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第 10 週至第 11 週，檢具歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，發給學程「學分證明」；當學期仍在修讀本學程課程者，可於學期成績公佈後 1 個月內提出申請。

（三） 未修滿本學程規定之科目與學分，但符合畢業資格者，仍可畢業，惟不發給學程「學分證明」，且不得於畢業後要求補修學分學程課程。

（四） 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

八、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

九、 本要點經餐飲管理系課程委員會議、院課程委員會及校課程委員會議審議，送教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：餐飲管理系

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學　程　名　稱	葡萄酒與烈酒學分學程
學 程 主 辦 單 位	餐飲管理系
其他參與教學單位	餐旅暨會展行銷管理系、烘焙管理系、中餐廚藝系
課程及學分數規定	1. 本校學生修得下列課程至少 12 學分(含 2 類課程) 2. 同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。 3. 本學分學程修滿學分後，輔導 WSET 葡萄酒認證 L1 考照(考照費另計，學生須自付)。

課　程　架　構

核心課程：修滿 3 門課

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	酒類知識導論	必	2/2	餐管系	請自行上網查詢	
2	葡萄酒知識與品評	必	2/3	餐管系		
3	酒類釀造技術	選	3/3	餐管系		

專業課程：至少 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	酒吧經營管理	選	2/2	餐管系	請自行上網查詢	117 學年度起不適用
2	雞尾酒調製	必	2/3	餐管系		
3	餐飲服務	必	3/4	餐管系		● 114 學年度起為 2 學分/4 學時 ● 117 學年度起不適用
4	台灣地酒飲品文化產業	選	2/2	餐管系		
5	世界烈酒知識與品評	選	2/2	餐管系		● 原：世界葡萄酒與烈酒 ● 全英課程
6	侍酒師理論與實務	選	2/3	餐管系		原：餐酒搭配藝術與行銷
7	行銷管理	必	2/2	餐管系		
8	酒莊參訪	選	2/2	餐管系		117 學年度起不適用

9	服務設計與創新	必	3/3	餐管系		
10	生產管理	必	2/2	烘焙系		
11	產品與品牌管理	必	2/2	行銷系		
12	台灣菜的餐酒搭配	選	3/3	中廚系		
13	世界飲食文化	選	2/2	餐管系		

樂齡休閒服務與管理學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「樂齡休閒服務與管理學分學程」實施要點

民國 107 年 12 月 19 日系課程委員會議通過
民國 108 年 04 月 24 日院課程委員會議通過
民國 108 年 05 月 16 日校課程委員會議通過
民國 108 年 05 月 30 日教務會議通過

一、 依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，特設置「樂齡休閒服務與管理學分學程」（以下簡稱本學程）。

二、 本學程之主辦單位為休閒暨遊憩管理系(以下簡稱本系)，並由旅館管理系、烘焙管理系合作開設。

三、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢 12 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

四、 本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。（研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理）

五、 學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。

六、 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證書；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。

七、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

八、 修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。

九、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十、 本學程課程依實際授課及師資安排需要，得於暑假期間進行開課及授課。

十一、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十二、 本要點經休閒暨遊憩管理系課程委員會議、各級課程委員會議及教務會議審議通過，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	樂齡休閒服務與管理學分學程
學程主辦單位	休閒暨遊憩管理系
其他參與教學單位	旅館管理系、烘焙管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 12 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課程架構

核心課程：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	活動引導學	必	2/2	休憩系	請洽開課單位查詢	
2	休閒活動規劃與設計	必	2/2	休憩系		
3	樂齡休閒學	必	2/2	休憩系		
4	休閒輔療	選	2/2	休憩系		
5	樂齡社會與休閒活動規劃	選	2/2	休憩系		

專業課程：至少修滿 8 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	樂齡族生活健康體適能處方設計	選	2/2	休憩系	請洽開課單位查詢	
2	樂齡環境行為學	選	2/2	休憩系		
3	健康休閒運動與科技	選	2/2	休憩系		
4	行程規劃與設計	選	2/2	休憩系		
5	體適能實務	選	2/2	休憩系		
6	房務實務與管理	必	3/3	旅館系		
7	服務中心作業實務	選	2/2	旅館系		
8	餐飲實務	必	3/3	旅館系日間部四技		2 擇 1
	店面經營管理	必	2/2	烘焙系		
9	營養學	必	2/2	烘焙系		
10	食物學	必	2/2	烘焙系		

11	設計概論	必	2/2	烘焙系		
12	中式點心製作	選	3/4	烘焙系		2 擇 1
	歐式麵包與西點製作	選	4/6	烘焙系		
13	蛋糕裝飾	選	3/4	烘焙系		

智能旅館創新服務學分學程

■ 修課規定

國立高雄餐旅大學「智能旅館創新服務學分學程」實施要點

民國 108 年 10 月 24 日 108 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議通過
民國 108 年 10 月 31 日 108 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議通過
民國 108 年 11 月 24 日 108 學年度第 1 學期校課程委員會議通過
民國 108 年 11 月 28 日 108 學年度第 1 學期教務會議通過

一、依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「智能旅館創新服務學分學程」(以下簡稱本學程)。

二、本學程之主辦單位為旅館管理系(以下簡稱本系)，並由餐旅暨會展行銷管理系合作開設。

三、本學程課程分為「核心課程」、「專業課程一」及「專業課程二」共三大類，全部課程至少應修畢 16 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

四、本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

五、學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本系提出申請。

六、修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本系申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。

七、修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

八、修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。

九、學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本系認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十一、　本要點經旅館管理系課程委員會議、各級課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：旅館管理系

■ 課程規劃

114學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	智能旅館創新服務學分學程
學程主辦單位	旅館管理系
其他參與教學單位	餐旅暨會展行銷管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 16 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課　　程　　架　　構

核心課程：共修 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	客務實務	必	3/3	旅館管理系	請洽開課單位查詢	
2	房務實務與管理	必	3/3			
3	旅館資產管理系統與操作實務	必	2/2			
4	旅館行銷管理	必	2/2			
5	餐旅資訊科技應用實務	必	2/2			

專業課程一：至少修滿 4 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	服務設計與創新	必	3/3	旅館管理系	請洽開課單位查詢	
2	餐旅數位行銷	選	2/2			
3	餐旅大數據視覺化應用	選	2/2			
4	旅館籌備與規劃	選	2/2			
5	旅館採購管理與成本控制	選	2/2			

專業課程二：至少修滿 6 學分						
編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	服務設計與創新	必	3/3	餐旅暨會展行銷管理系	請洽開課單位查詢	
2	消費者行為	必	3/3			
3	市場調查	選	2/2			
4	國際行銷管理	必	2/2			
5	產品與品牌管理	必	2/2			
6	創意思考	選	2/2			
7	廣告實務	選	2/2			

素食尚廚藝創新創業學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「素食尚廚藝創新創業學分學程」實施要點

民國 112 年 5 月 3 日 111 學年度第 2 學期第1次院課程委員會議通過
民國 112 年 5 月 18 日 111 學年度第 2 學期校課程委員會議通過
民國 112 年 5 月 31 日 111 學年度第 2 學期教務會議通過
民國 114 年 4 月 30 日 113 學年度第 2 學期第1次院課程委員會議修訂通過
民國114年5月14日113學年度第2學期校課程委員會通過

一、 依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「素食尚廚藝創新創業學分學程」(以下簡稱本學程)。

二、 本學程之主辦單位為廚藝學院(以下簡稱本院)。

三、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢 16 學分，且其中至少應有 8 學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

四、 本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

五、 學生申請修讀本學程，應於規定期限內填妥修讀學分學程申請表，經原主修科系所主管同意，再向本院提出申請。

六、 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本院申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。

七、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

八、 修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。

九、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本院認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十、 本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十一、 本要點經廚藝學院院課程委員會議、校課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：廚藝學院

課程規劃

114 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	素食尚廚藝創新創業學分學程(Vegetarian Culinary Arts and Innovation Entrepreneurship Program)
學程主辦單位	廚藝學院
其他參與教學單位	中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲廚藝科
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少 16 學分，應修科目中至少有 8 學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課　　程　　架　　構

核心課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	永續發展概論 Introduction to Sustainable Development	必	2/2	中廚 西廚 烘焙	請洽開課單位	
2	食農教育實務 Agri-Food Education Practice	必	2/2			
3	食品衛生與安全 Food Hygiene & Safety	必	2/2			

專業課程：至少修滿 10 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	新素味食材認識與採購實務 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice	選	2/4	廚藝學院	請洽開課單位查詢	
2	素食尚烹調與盤飾實務 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice	選	2/4			
3	植感甜點烘焙實務 Plant-Based Dessert Baking Practice	選	2/4			
4	全植健康飲調實務 Whole Plant Healthy Beverage Practice	選	2/4			
5	素食尚療癒餐飲設計實務 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice	選	2/4			
6	彈性素食食物設計實務 Flexible Vegetarian Food Design Practice	選	2/4			
7	無國界蔬食餐廳開店實務 Practical Operations for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business	選	2/4			

智慧餐飲管理與應用學分學程

修課規定

國立高雄餐旅大學「智慧餐飲管理與應用學分學程」實施要點

民國114年4月10日 113學年度第2學期第3次中心課程委員會議通過
民國114年4月24日 113學年度第3次共同教育委員會課程委員會議通過
民國114年5月14日 113學年度第2學期校課程委員會議通過
民國114年5月28日 113學年度第2學期教務會議通過

一、 依據「國立高雄餐旅大學學分學程開設辦法」，設置「智慧餐飲管理與應用學分學程」(以下簡稱本學程)。

二、 本學程以培育智慧餐飲人才為目的，著重培養數位科技應用、創新思維、數據分析與經營管理能力。

三、 本學程之主辦單位為通識教育中心(以下簡稱本中心)，並由餐飲管理系合作開設。

四、 本學程課程分為「核心課程」、「專業課程」共二大類，全部課程至少應修畢12學分，且其中至少應有6學分不屬於學生原系(所)、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目，方發給學分學程證明。

五、 本校在學學生均可申請，唯五專前三年之學生及應屆畢業生下學期不得申請。(研究所及進修部學生得否申請，依每學期教務處公告辦理)

六、 學生申請修讀本學程，應於每學期加退選前，填妥修讀學分學程申請表，逕向本中心提出申請。

七、 修畢本學程之科目與學分，且已符合畢業資格者，得於畢業當學期第10週至第11週，檢附中文歷年成績單，向本中心申請學分審核，審核通過後，由教務處發給本學分學程證明；當學期仍在修讀學程課程者，可於學期成績公佈後1個月內提出申請。

八、 修讀本學程之學生不得因修習學程申請延長修業年限。

九、 修讀本學程學生，每學期所修之科目學分應與主系所修科目學分合併計算，並登記於主系歷年成績表內。其選課與成績，應依本校學則相關規定辦理。

十、 學生修讀本學程所需修習之相關課程，其學分之採計與抵免，由本中心認定，並依「學生學分抵免辦法」相關規定辦理。

十一、本要點如有未盡事宜，悉依相關規定辦理。

十二、本要點經通識教育中心課程委員會議、共同教育委員會院課程委員會議、校課程委員會議及教務會議審議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

本規章負責單位：通識教育中心

課程規劃

114 學年度申請核准修讀之學生適用

學程名稱	智慧餐飲管理與應用學分學程
學程主辦單位	通識教育中心
其他參與教學單位	餐旅學院、餐飲管理系
課程及學分數規定	1.本校學生修得下列課程至少12學分，應修科目中至少有6學分不屬於學生原系（所）、學位學程、雙主修系及輔系之必修科目。 2.同質性課程係指該類課程中僅計入一門修習科目為該學程之學分。

課程架構

核心課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	人工智慧與深度學習 Artificial Intelligence and Machine Learning	選	2/2	通識教育中心	請洽開課單位查詢	
2	程式設計 Python Programming	選	2/2			
3	大數據與資料科學 Big Date and Date Science	選	2/2			
4	基礎APP程式設計與應用 Basic APP Programing and Application	選	2/2			
5	Excel VBA 設計與應用 Excel VBA Design and Application	選	2/2			
6	雲端商業軟體應用 Cloud Business Software Application	選	2/2	餐旅學院		

專業課程：至少修滿 6 學分

編號	課程名稱	必/選修	學分/時數	開課單位	開課學期	備註
1	餐飲資訊管理 Restaurant Information Management	必	2/2	餐飲管理系	請洽開課單位查詢	
2	服務設計與創新 Service Design and Innovation	必	3/3			
3	宴會管理 Banquet Operation Management	必	2/2			
4	菜單規劃與說菜技巧 menu planning	選	2/2			
5	西式烹調 Western Cuisine	必	2/4			