

102學年度入學新生適用

101年5月2日100學年度第2學期第2次院務會議修正通過

101年5月10日100學年度第2學期第2次校課程會議修正通過

| 類別 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 總計 | | | |
|---------------|------------------|-------|------|-------|----------|------------|-----------|----|-------|----|------------|----|--------------|--------------|----------|----|----|----------|----|--|
| | 科目 | | 第一學期 | | 第二學期 | | 科目 | | 第一學期 | | 第二學期 | | 科目 | | 第一學期 | | | 第二學期 | | |
| | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | |
| 校訂必修 | 英文(讀/寫)(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | 英文(聽/說)(三) | 2 | 2 | | | | | 通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | 38 學分 | | |
| | 英文(聽/說)(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | 第二外語(一)(二) | *2 | 2 | *2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 中國語文能力訓練 | | | | | *歷史與文化 | *2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 中國文學欣賞 | 2 | 2 | 2 | 2 | *美學導論 | *2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 中文寫作 | | | | | *世界音樂 | | | *2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 社會科學概論 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 法學緒論 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 心理學 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 傳播學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 計算機概論(一)(二) | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | *基礎統計 | *2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全民國防教育軍事訓練(一)(二) | 0 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 休閒運動(一)、(二) | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小計 | 12 | 16 | 10 | 14 | 小計 | 8 | 8 | 4 | 4 | 小計 | | | | 小計 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| 系訂必修 | 食材認識 | 2 | 2 | | | 餐旅管理 | 3 | 3 | | | 校外實習(一)(二) | 10 | | 10 | 服務管理 | 3 | 3 | | | |
| | 酒類知識導論 | 2 | 3 | | | 餐飲服務 | 4 | 6 | | | | | | | 宴會管理 | 2 | 2 | | | |
| | 西式烹調 | 2 | 4 | | | 行銷管理 | 2 | 2 | | | | | | | 成本控制與分析 | 2 | 2 | | | |
| | 食品衛生與安全 | | | 2 | 2 | 服務實習 | 1 | 2 | | | | | | | 人力資源管理 | 2 | 2 | | | |
| | 茶飲與咖啡調製 | | | 2 | 3 | 雞尾酒調製 | 2 | 3 | | | | | | | 餐飲管理個案研究 | | | 2 | 2 | |
| | 食物與營養 | | | 2 | 2 | 餐旅英語 | | | 3 | 3 | | | | | 餐飲資訊系統 | | | 2 | 2 | |
| | 中式烹調 | | | 2 | 4 | 管理學 | | | 3 | 3 | | | | | 校外參訪研習 | | | 1 | 1 | |
| | | | | | | 餐旅會計 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 餐旅專題講座 | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 餐廳實務 | | | 3 | 6 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 葡萄酒知識與品評 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 6 | 9 | 8 | 11 | 小計 | 12 | 16 | 15 | 20 | 小計 | 10 | | 10 | 小計 | 9 | 9 | 5 | 5 | |
| | 系訂選修 | 餐飲概論 | 2 | 2 | | | 菜單設計與說菜技巧 | 2 | 2 | | | | | | 餐廳佈局與設計 | 2 | 2 | | | |
| 世界飲食文化 | | 2 | 2 | | | 採購實務 | 2 | 2 | | | | | | 酒吧經營管理 | 2 | 2 | | | | |
| 西式點心 | | 2 | 4 | | | 旅館管理 | 2 | 2 | | | | | | 研究方法 | 2 | 2 | | | | |
| 中式點心 | | | | 2 | 4 | 異國料理 | 2 | 4 | | | | | | 統計軟體應用 | 2 | 2 | | | | |
| 中華飲食文化 | | | | 2 | 2 | 餐旅法規 | 2 | 2 | | | | | | 廚房管理 | 2 | 2 | | | | |
| 餐廳設備與器具之認識與維護 | | | | 2 | 2 | 房務實務 | 2 | 2 | | | | | | 初階餐飲法語會話 | 2 | 2 | | | | |
| 創意廚藝 | | | | 2 | 4 | 桌邊服務 | | | 2 | 2 | | | | 初階餐飲日語會話 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 客務實務 | | | 2 | 2 | | | | 初階餐飲英語 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 綠色餐飲 | | | 2 | 2 | | | | 督導實務 | 1 | 2 | | | | |
| | | | | | | 餐旅粵語會話 | | | 2 | 2 | | | | 專題製作 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 餐旅日語會話 | | | 2 | 2 | | | | 餐旅國際認證 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 宴會點心 | | | 2 | 4 | | | | 初階葡萄酒與烈酒國際認證 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 婚宴規劃 | | | 2 | 2 | | | | 咖啡師國際認證 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 餐飲實務認證 | | | 2 | 2 | | | | 進階餐飲法語會話 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 進階餐飲日語會話 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 進階餐飲英語會話 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 公共關係與危機處理 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 餐飲安全管理 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 餐廳籌劃與開幕 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 連鎖業經營管理 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 電子商務 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 餐飲人力訓練與發展 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 餐飲時勢分析 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | 談判與溝通技巧 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 財務管理 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 創意行銷 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 進階葡萄酒與烈酒國際認證 | | | 2 | 2 | | | |
| 小計 | 6 | 8 | 8 | 12 | 小計 | 12 | 14 | 16 | 18 | | | | 小計 | 25 | 26 | 28 | 28 | | | |
| 建議至少選修學分 | 2 | 2-4 | 2 | 2-4 | 建議至少選修學分 | 2 | 2-4 | 2 | 2-4 | | | | 建議至少選修學分 | 3-4 | 4 | 6 | 6 | | | |
| 總計 | 24 | 27-29 | 20 | 27-29 | 總計 | 22 | 26-28 | 21 | 26-28 | 總計 | 10 | | 10 | 總計 | 14-15 | 15 | 13 | 13 | | |

備註：1、畢業學分數為130學分(含校訂必修38學分、系訂必修75學分、選修至少達17學分，跨系選修學分數不得超過六學分)。

2、校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。

3、每學期修習學分數：不得多於28學分、不得少於10學分，校外實習學期為10學分。

4、*代表排課將考量班級數調整開課學期。