

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：A 餐旅組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
校定必修-文學賞作	00123	中國文學鑑賞與創作(一)	1	上	必修	2	2	2	0	單上	
校定必修-文學賞作	00124	中國文學鑑賞與創作(二)	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
校定必修-英文	01108	應用英文(一)	1	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01109	應用英文(二)	1	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01208	應用英文(三)	2	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01209	應用英文(四)	2	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01306	商務溝通英文一	3	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01307	商務溝通英文二	3	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01406	職場應用英文一	4	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01407	職場應用英文二	4	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	00911	人工智慧概論	1	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	13285	程式設計	1	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-體育	00121	體育(壹)	1	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00122	體育(貳)	1	下	必修	0	2	2	0	單下	
校定必修-體育	00221	體育(參)	2	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00222	體育(肆)	2	下	必修	0	2	2	0	單下	
專業必修	00531	日文一(上)	1	上	必修	2	3	2	1	單上	院必修
專業必修	00532	日文一(下)	1	下	必修	2	3	2	1	單下	院必修
專業必修	19105	旅館管理	1	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19106	餐飲服務	1	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19231	餐館管理	2	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19307	餐旅資訊管理	3	下	必修	3	3	3	0	單下	電腦課程
專業必修	19314	人力資源管理	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	35107	統計學(一)	2	上	必修	3	3	3	0	單上	院必修
專業必修	55124	經濟學	1	上	必修	3	3	3	0	單上	院必修
專業必修-共同	11102	管理學	1	下	必修	3	3	3	0	單下	院必修
專業必修-共同	19104	食品衛生與安全	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
專業必修-共同	19109	餐旅專業實習(一)	1	上	必修	1	1	1	0	單上	
專業必修-共同	19110	餐旅專業實習(二)	1	下	必修	1	1	1	0	單下	
專業必修-共同	19232	餐旅行銷	2	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19236	飲料管理(一)	2	下	必修	2	3	2	1	單下	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：A 餐旅組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業必修-共同	19302	研究方法	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	19305	餐旅財務管理	3	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19309	統計方法與資料分析	3	下	必修	3	3	3	0	單下	電腦課程
專業必修-共同	19310	菜單設計與成本控制	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	19401	餐旅實務運作訓練	4	下	必修	1	1	1	0	單下	
專業必修-共同	19402	專題研究	4	上	必修	2	2	2	0	單上	
專業必修-共同	20119	餐旅管理導論	1	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	52122	會計學	1	下	必修	3	3	3	0	單下	院必修
專業選修	19153	專業倫理	1	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19154	職涯規劃與職能證照	1	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19202	中式點心製作	2	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19205	蛋糕裝飾藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19221	結婚蛋糕創意製作	3	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19251	消費者行為	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19255	營養學	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19256	餐飲採購管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19260	食物學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19261	飲食文化與餐飲美學	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19262	客房實務	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19264	咖啡學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19265	咖啡專賣店經營與管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19266	進階烘焙原理與概論	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19270	進階巧克力製作	2	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19272	國際餐旅體驗與創新(英)	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19316	拉糖藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19352	宴會管理	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19358	餐旅專業英語	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19359	餐旅創意與產品開發	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19380	中餐烹飪	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19384	西餐烹飪	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19386	葡萄酒專論	3	上	選修	3	3	3	0	單上	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：A 餐旅組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業選修	19387	餐旅訓練	3	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19388	餐旅專業海外觀摩	3	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19394	飲料管理(二)	3	下	選修	2	3	2	1	單下	
專業選修	19398	蔬果雕刻與盤飾	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19399	餐旅人工智慧	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19468	民宿經營與管理	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19475	餐旅企業進階實習	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19476	餐旅職場實務專題	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19477	餐旅服務品質管理	4	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19478	餐旅微型創業	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19479	旅館開發與規劃	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19481	餐旅策略品牌管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19485	海外進階實習	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19488	創意烘焙伴手禮	4	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19489	餐旅連鎖與門市經營管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19490	法式甜點製作	4	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19491	餐旅物聯網與新媒體應用	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	20126	旅遊服務業概論(英)	1	下	選修	3	3	3	0	單下	院選修

總畢業學分： 128 校定必修學分： 16 通識學分： 12 專業必修學分： 58 專業選修學分： 42

博碩士論文學分數： 0 承認外系學分數： 15

校課通過日期及文號：113年5月9日第1130042111684號

課務組審核日期：113/08/12

校長核定通過日期及文號：113年8月20日第1130042119491號

確認送出日期：1130730

修業規定：1.依本校學則規定，大學部學生需通過「服務學習」、「英語能力」、「資訊能力」、「中文能力」、「運動能力」及「專業基本能力」檢定，始得畢業。本系學生應於在學期間內通過專業基本能力檢定，其項目及檢定標準如下：(1)專業知識能力：必須至少取得二張餐旅領域相關證照，(請參照：餐旅系學生證照分級表，至少要有一張第一級或第二級)，或經系上認可之相關證照。(2)實務操作能力(就業競爭力)：畢業前應完成本系實習實施細則之規定。完成400小時的專業實習(含校內外)及實習報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。(3)問題解決能力：團隊合作完成一本畢業專題研究報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。

2.最低畢業學分數為128學分，包括校定必修28學分，院必修餐旅組16學分，系必修餐旅組42學分，系選修餐旅組42學分。

3.修四年級體育總學分數，以不超過4學分為上限；修習教育學程、通識教育課程(必修12學分以外)、外系課程者其學分另計，多修不列入畢業學分。

4.通識教育課程在畢業前至少必須修完12學分，課程分「人文」、「社會」、「自然」三個領域，每個領域再分「核心」、「延伸」二類，每個學生在每一領域的每一類至少必須修一門課2學分方得畢業。

5.本系規定應選修42學分，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認為外系學分，如經系主任同意其選修他系課程之必、選修課程學分者，至多承認15學分列入畢業學分計算；重補修必修課程除同名課程外，可認列外系所開經濟學(一)、會計學(一)與餐旅管理(英)，經系主任同意修習，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

6.本課程架構之選修課程及取消擋修規定，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

7.畢業前，需取得一張學分學程證書，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

8.應屆畢業生及延修生若因體育必修課程未通過得以綜合體育一、綜合體育二對抵，至多對抵兩門體育必修課程，該課程對抵可追溯至109學年度以前入學學生適用。

9.校訂「人工智慧概論」、「程式設計」課程重補修限制以原系為限；如因衝堂或不可抗拒之因素，經原系同意得修習本院他系所

學年度：113 系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：A 餐旅組

開課程。(暑修不受限制)

10.外國生、僑生、港澳生若中文能力不佳，經檢測後可選修「基礎華語(一)、(二)」或「國文(一)、國文(二)」，以列抵「中國文學鑑賞與創作(一)、(二)」；並追溯至112學年度以前入學學生適用。

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：B 烘焙組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
校定必修-文學賞作	00123	中國文學鑑賞與創作(一)	1	上	必修	2	2	2	0	單上	
校定必修-文學賞作	00124	中國文學鑑賞與創作(二)	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
校定必修-英文	01108	應用英文(一)	1	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01109	應用英文(二)	1	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01208	應用英文(三)	2	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01209	應用英文(四)	2	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01306	商務溝通英文一	3	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01307	商務溝通英文二	3	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01406	職場應用英文一	4	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01407	職場應用英文二	4	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	00911	人工智慧概論	1	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	13285	程式設計	1	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-體育	00121	體育(壹)	1	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00122	體育(貳)	1	下	必修	0	2	2	0	單下	
校定必修-體育	00221	體育(參)	2	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00222	體育(肆)	2	下	必修	0	2	2	0	單下	
專業必修	19107	烘焙原料與製作原理	1	上	必修	3	4	3	1	單上	院必修
專業必修	19108	基礎西式烘焙	1	下	必修	3	4	3	1	單下	院必修
專業必修	19111	基礎巧克力製作	1	下	必修	3	4	3	1	單下	
專業必修	19112	美感設計與色彩應用	1	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19238	經典麵包製作	2	上	必修	3	4	3	1	單上	院必修
專業必修	19239	經典蛋糕製作	2	上	必修	3	4	3	1	單上	
專業必修	19395	店鋪設計與規劃	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19486	古典洋果子	3	下	必修	3	4	3	1	單下	
專業必修-共同	11102	管理學	1	下	必修	3	3	3	0	單下	院必修
專業必修-共同	19104	食品衛生與安全	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
專業必修-共同	19109	餐旅專業實習(一)	1	上	必修	1	1	1	0	單上	
專業必修-共同	19110	餐旅專業實習(二)	1	下	必修	1	1	1	0	單下	
專業必修-共同	19232	餐旅行銷	2	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19236	飲料管理(一)	2	下	必修	2	3	2	1	單下	
專業必修-共同	19302	研究方法	3	上	必修	3	3	3	0	單上	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：B 烘焙組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業必修-共同	19305	餐旅財務管理	3	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19309	統計方法與資料分析	3	下	必修	3	3	3	0	單下	電腦課程
專業必修-共同	19310	菜單設計與成本控制	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	19401	餐旅實務運作訓練	4	下	必修	1	1	1	0	單下	
專業必修-共同	19402	專題研究	4	上	必修	2	2	2	0	單上	
專業必修-共同	20119	餐旅管理導論	1	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	52122	會計學	1	下	必修	3	3	3	0	單下	院必修
專業選修	19153	專業倫理	1	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19154	職涯規劃與職能證照	1	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19202	中式點心製作	2	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19205	蛋糕裝飾藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19221	結婚蛋糕創意製作	3	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19251	消費者行為	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19255	營養學	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19256	餐飲採購管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19260	食物學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19261	飲食文化與餐飲美學	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19262	客房實務	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19264	咖啡學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19265	咖啡專賣店經營與管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19266	進階烘焙原理與概論	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19270	進階巧克力製作	2	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19272	國際餐旅體驗與創新(英)	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19316	拉糖藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19352	宴會管理	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19358	餐旅專業英語	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19359	餐旅創意與產品開發	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19380	中餐烹飪	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19384	西餐烹飪	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19386	葡萄酒專論	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19387	餐旅訓練	3	下	選修	2	2	2	0	單下	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：B 烘焙組

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業選修	19388	餐旅專業海外觀摩	3	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19394	飲料管理(二)	3	下	選修	2	3	2	1	單下	
專業選修	19398	蔬果雕刻與盤飾	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19399	餐旅人工智慧	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19468	民宿經營與管理	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19475	餐旅企業進階實習	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19476	餐旅職場實務專題	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19477	餐旅服務品質管理	4	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19478	餐旅微型創業	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19479	旅館開發與規劃	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19481	餐旅策略品牌管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19485	海外進階實習	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19488	創意烘焙伴手禮	4	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19489	餐旅連鎖與門市經營管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19490	法式甜點製作	4	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19491	餐旅物聯網與新媒體應用	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	20126	旅遊服務業概論(英)	1	下	選修	3	3	3	0	單下	

總畢業學分：128 校定必修學分：16 通識學分：12 專業必修學分：57 專業選修學分：43

博碩士論文學分數：0 承認外系學分數：15

校課通過日期及文號：113年5月9日第1130042111684號

課務組審核日期：113/08/12

校長核定通過日期及文號：113年8月20日第1130042119491號

確認送出日期：1130730

修業規定：1.依本校學則規定，大學部學生需通過「服務學習」、「英語能力」、「資訊能力」、「中文能力」、「運動能力」及「專業基本能力」檢定，始得畢業。本系學生應於在學期間內通過專業基本能力檢定，其項目及檢定標準如下：(1)專業知識能力：必須至少取得二張餐旅領域相關證照，(請參照：餐旅系學生證照分級表，至少要有一張第一級或第二級)，或經系上認可之相關證照。(2)實務操作能力(就業競爭力)：畢業前應完成本系實習實施細則之規定。完成400小時的專業實習(含校內外)及實習報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。(3)問題解決能力：團隊合作完成一本畢業專題研究報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)

2.最低畢業學分數為128學分，包括校定必修28學分，院必修烘焙組15學分，系必修烘焙組42學分，系選修烘焙組43學分。

3.修四年級體育總學分數，以不超過4學分為上限；修習教育學程、通識教育課程(必修12學分以外)、外系課程者其學分另計，多修不列入畢業學分。

4.通識教育課程在畢業前至少必須修完12學分，課程分「人文」、「社會」、「自然」三個領域，每個領域再分「核心」、「延伸」二類，每個學生在每一領域的每一類至少必須修一門課2學分方得畢業。

5.本系規定應選修學分烘焙組至少43學分，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認列為外系學分，如經系主任同意其選修他系課程之必、選修課程學分者，至多承認15學分列入畢業學分計算；重補修必修課程除同名課程外，可認列外系所開經濟學(一)、會計學(一)與餐旅管理(英)，經系主任同意修習，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

6.本課程架構之選修課程及取消擋修規定，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

7.應屆畢業生及延修生若因體育必修課程未通過得以綜合體育一、綜合體育二對抵，至多對抵兩門體育必修課程，該課程對抵可追溯至109學年度以前入學學生適用。

8.校訂「人工智慧概論」、「程式設計」課程重補修限制以原系為限；如因衝堂或不可抗拒之因素，經原系同意得修習本院他系所開課程。(暑修不受限制)

9.外國生、僑生、港澳生若中文能力不佳，經檢測後可選修「基礎華語(一)、(二)」或「國文(一)、國文(二)」，以列抵「中國文學鑑賞與創作(一)、(二)」；並追溯至112學年度以前入學學生適用。

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：C 餐旅產業服務學
程專班

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
校定必修-文學賞作	00123	中國文學鑑賞與創作(一)	1	上	必修	2	2	2	0	單上	
校定必修-文學賞作	00124	中國文學鑑賞與創作(二)	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
校定必修-英文	01108	應用英文(一)	1	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01109	應用英文(二)	1	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01208	應用英文(三)	2	上	必修	0	2	1	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01209	應用英文(四)	2	下	必修	0	2	1	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01306	商務溝通英文一	3	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01307	商務溝通英文二	3	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01406	職場應用英文一	4	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-英文	01407	職場應用英文二	4	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	00911	人工智慧概論	1	上	必修	2	3	2	1	單上	請參閱修業規定1
校定必修-電腦	13285	程式設計	1	下	必修	2	3	2	1	單下	請參閱修業規定1
校定必修-體育	00121	體育(壹)	1	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00122	體育(貳)	1	下	必修	0	2	2	0	單下	
校定必修-體育	00221	體育(參)	2	上	必修	0	2	2	0	單上	
校定必修-體育	00222	體育(肆)	2	下	必修	0	2	2	0	單下	
專業必修	19105	旅館管理	1	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19106	餐飲服務	1	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19107	烘焙原料與製作原理	1	上	必修	3	4	3	1	單上	
專業必修	19112	美感設計與色彩應用	1	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19114	專業倫理	1	上	必修	2	2	2	0	單上	
專業必修	19231	餐館管理	2	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19314	人力資源管理	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19317	餐旅服務品質管理	3	下	必修	2	2	2	0	單下	
專業必修	19395	店鋪設計與規劃	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19406	餐旅實務運作訓練(一)	4	上	必修	1	1	1	0	單上	
專業必修	19407	餐旅實務運作訓練(二)	4	下	必修	1	1	1	0	單下	
專業必修	19408	餐旅企業進階實習(一)	4	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19409	餐旅企業進階實習(二)	4	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修	19410	餐旅職場實務專題(一)	4	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修	19411	餐旅職場實務專題(二)	4	下	必修	3	3	3	0	單下	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：C 餐旅產業服務學
程專班

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業必修-共同	11102	管理學	1	下	必修	3	3	3	0	單下	院必修
專業必修-共同	19104	食品衛生與安全	1	下	必修	2	2	2	0	單下	
專業必修-共同	19232	餐旅行銷	2	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19236	飲料管理(一)	2	下	必修	2	3	2	1	單下	
專業必修-共同	19305	餐旅財務管理	3	下	必修	3	3	3	0	單下	
專業必修-共同	19310	菜單設計與成本控制	3	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業必修-共同	20119	餐旅管理導論	1	上	必修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19154	職涯規劃與職能證照	1	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19202	中式點心製作	2	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19205	蛋糕裝飾藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19221	結婚蛋糕創意製作	3	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19251	消費者行為	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19255	營養學	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19256	餐飲採購管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19260	食物學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19261	飲食文化與餐飲美學	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19262	客房實務	2	上	選修	2	2	2	0	單上	
專業選修	19264	咖啡學	2	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19265	咖啡專賣店經營與管理	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19266	進階烘焙原理與概論	2	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19272	國際餐旅體驗與創新(英)	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19316	拉糖藝術	3	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19352	宴會管理	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19358	餐旅專業英語	2	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19359	餐旅創意與產品開發	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19380	中餐烹飪	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19384	西餐烹飪	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19386	葡萄酒專論	3	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19387	餐旅訓練	3	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19394	飲料管理(二)	3	下	選修	2	3	2	1	單下	
專業選修	19398	蔬果雕刻與盤飾	3	上	選修	3	3	3	0	單上	

學年度：113

系所：19 餐旅管理學系

制別：0 大學部

分組：C 餐旅產業服務學
程專班

分類名稱	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	選別	課程學分數	總授課時數	正課時數	實習時數	開課型態	單科說明
專業選修	19399	餐旅人工智慧	3	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19468	民宿經營與管理	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19478	餐旅微型創業	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19479	旅館開發與規劃	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	19481	餐旅策略品牌管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19485	海外進階實習	4	下	選修	3	3	3	0	單下	
專業選修	19488	創意烘焙伴手禮	4	上	選修	3	4	3	1	單上	
專業選修	19489	餐旅連鎖與門市經營管理	4	下	選修	2	2	2	0	單下	
專業選修	19490	法式甜點製作	4	下	選修	3	4	3	1	單下	
專業選修	19491	餐旅物聯網與新媒體應用	4	上	選修	3	3	3	0	單上	
專業選修	20126	旅遊服務業概論(英)	1	下	選修	3	3	3	0	單下	

總畢業學分：128

校定必修學分：16

通識學分：12

專業必修學分：58

專業選修學分：42

博碩士論文學分數：0

承認外系學分數：20

校課通過日期及文號：113年5月9日第1130042111684號

課務組審核日期：113/08/12

校長核定通過日期及文號：113年8月20日第1130042119491號

確認送出日期：1130730

修業規定：1.依本校學則規定，大學部學生需通過「服務學習」、「英語能力」、「資訊能力」、「中文能力」、「運動能力」及「專業基本能力」檢定，始得畢業。本系學生應於在學期間內通過專業基本能力檢定，其項目及檢定標準如下：(1) 專業知識能力：必須至少取得一張餐旅領域相關證照，(請參照：餐旅系學生證照分級表)，或經系上認可之相關證照。(2) 實務操作能力(就業競爭力)：畢業前應完成一學年的專業實習。(3) 問題解決能力：完成一學年的實習報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。

2.最低畢業學分數為128學分，包括校定必修28學分，院必修3學分，系必修55學分，系選修42學分。

3.修四年級體育總學分數，以不超過4學分為上限；修習教育學程、通識教育課程(必修12學分以外)、外系課程者其學分另計，多修不列入畢業學分。

4.通識教育課程在畢業前至少必須修完12學分，課程分「人文」、「社會」、「自然」三個領域，每個領域再分「核心」、「延伸」二類，每個學生在每一領域的每一類至少必須修一門課2學分方得畢業。

5.本系規定應選修學分至少42學分，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認為外系學分，如經系主任同意其選修他系課程之必、選修課程學分者，至多承認20學分列入畢業學分計算，可追溯至113學年及以前入學學生適用。

6.本課程架構之選修課程及取消擋修規定，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

7.畢業前，需取得一張學分學程證書，可追溯至113學年度以前入學學生適用。

8.應屆畢業生及延修生若因體育必修課程未通過得以綜合體育一、綜合體育二對抵，至多對抵兩門體育必修課程，該課程對抵可追溯至109學年度以前入學學生適用。

9.校訂「人工智慧概論」、「程式設計」課程重補修限制以原系為限；如因衝堂或不可抗拒之因素，經原系同意得修習本院他系所開課程。(暑修不受限制)

10.外國生、僑生、港澳生若中文能力不佳，經檢測後可選修「基礎華語(一)、(二)」或「國文(一)、國文(二)」，以列抵「中國文學鑑賞與創作(一)、(二)」；並追溯至112學年度以前入學學生適用。