

科目類別 (Category s of Courses)	第一學年(First Academic Year)						第二學年(Second Academic Year)						第三學年(Third Academic Year)						第四學年(Fourth Academic Year)						小計 subtotal	
	上(First Semester)			下(Second Semester)			上(First Semester)			下(Second Semester)			上(First Semester)			下(Second Semester)			上(First Semester)			下(Second Semester)			學分 Credit	時數 Hour
	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour	科目 Course Title	學分 Credit	時數 Hour		
基本素養 (Core Literacy)	英文(一)/ English (I)	3	3	英文(二)/ English (II)	3	3				安全教育 /Safety Education	1	1														
	文學賞析與習作 / Appreciation & Composition of Chinese Literature	2	2	語文能力表達 / The ability of Expression in Chinese Language	2	2				專業倫理 /Professional Ethics	1	1														
	體育(一) / Physical Education (I)	2	2	體育(二) / Physical Education (II)	2	2				創意概論與智財權 /Introduction to Originality and IPR	1	1														
				勞作教育 / Labor Education	1	1																				
	小計/Subtotal	7	7		8	8			0	0		3	3			0	0		0	0		0	0	18	18	
公民素養 (Civic Literacy)							公民素養(一) / Civic Literacy (I)	2	2	公民素養(二)/ / Civic Literacy (II)	2	2														
	小計/Subtotal						2	2		2	2			0	0		0	0		0	0		4	4		
院共同必修 (Courses required by the college)	*電腦實務與程式應用 / Computer Practice and Program Applications	3	3				管理學 / Management study	3	3																	
	小計/Subtotal	3	3		0	0		3	3		0	0			0	0		0	0		0	0	6	6		
專業必修 (Courses required by the department)	餐旅管理概論 / Introduction to Hospitality Management	2	2	食物營養與保健 / Food nutrition and health	2	2	餐飲英文會話 / Catering English conversation	2	2	餐旅媒體設計 / Hospitality media design	2	2	餐旅數位行銷管理 / Hospitality digital marketing management	2	2	校外實習(一) / Off campus internship (I)	3	3	校外實習(四) / Off campus internship (IV)	3	3	專題製作 / Thematic production	2	2		
				餐旅安全衛生管理 / Hotel safety and health management	2	2	國際禮儀 / International etiquette	2	2	校內實務實習(一) // On-campus practical internship (I)	1	1	校內實務實習(二) / On-campus practical internship (II)	1	1	校外實習(二) / Off campus internship (II)	3	3	校外實習(五) / Off campus internship (V)	3	3					
													校外實習(三) / Off campus internship (III)	3	3	校外實習(六) / Off campus internship (VI)	3	3								
	小計/Subtotal	2	2		4	4		4	4		3	3		3	3		9	9		9	9		2	2	36	36
必修小計/Subtotal, Compulsory		12	12		12	12		9	9		8	8		3	3		9	9		9	9		2	2	64	64
專業選修 (Elective courses of the department)	烘焙學 / Baking study	2	2	菜單設計與規劃 / Menu Design and planning	2	2	世界飲食文化 / World food culture	2	2	旅館英文 / Hotel English	2	2	餐旅日文會話 / Hospitality Japanese Communication	2	2	形象與溝通技巧 / Image and communication skills	2	2	餐旅人力資源管理 / Hospitality human resources management	2	2	消費者行為 / Consumer behavior	2	2		
	食材認識 / Food knowledge	2	2	行動裝置APP設計與製作 / Mobile device APP design and production	2	2	服務業品質管理 / Service industry quality management	2	2	餐旅採購與成本控制 / Hospitality Procurement and Cost Control	2	2	餐旅實務規劃 / Hospitality Practical Planning	2	2	餐旅業領導與管理 / Hospitality Industry Leadership and Management	2	2	統計學 / Statistics Study	2	2	主題餐廳設計規劃 / Theme restaurant design planning	2	2		
	餐飲服務技術與實務 / Catering Service Technology and Practice	2	2	飲料管理與實務 / Beverage Management and Practice	2	2	食品作業場所病媒防治 管理 / Vector prevention and control in producing food place	2	2	智能咖啡烘豆技術 / Smart coffee roasting technology	2	2	餐旅業法規 / Hospitality Industry Regulations	2	2	休閒事業管理 / Leisure business management	2	2	民宿經營与管理 / B&B operation and management	2	2	海外參訪 / Overseas visits	2	2		
	蔬果雕刻與盤飾 / Vegetable Fruit carving and plating	2	2	房務作業管理實務 / Housekeeping operation management practice	2	2	咖啡調製 / Coffee Brewing	2	2	HACCP稽查實務 / HACCP audit practice	2	2	職場創業實務 Workplace / Entrepreneurship Practice	2	2	地方特色餐飲設計 / Local special catering design	3	3	客務作業管理實務 / Customer service management practices	2	2	餐旅督導實務 /Hospitality Supervision Practice	2	2		
	烘焙實習製作(一) / Baking internship making(I)	4	4	烘焙實習製作(二) / Baking Internship making(II)	4	4	創意烘焙實務實習 / Creative Baking Practical Internship	4	4	台灣料理 / Taiwan Cuisine	4	4	歐式麵包製作實務 / European style bread making practice	3	3	巧克力製作實務 / Chocolate making practices	3	3	旅館設備與維護實務 / Hotel equipment and maintenance practices	2	2	法式小點伴手禮 / French Style dessert souvenir	3	3		
	中餐實務實習(一) / Chinese food practical internship(I)	4	4	中餐實務實習(二) / Chinese food practical internship (II)	4	4	創意中餐實務實習 / Creative Western Food Practical Internship																			