

科目類別	科目名稱	*為實務課程	▼專業或◎技術科目	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					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
專業選修	慢食與美味	*	◆	3	3	3														
	麵包製作	*	◎	3	3	4														
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	中餐烹調(一)	*	◎	3			3	4												
	台灣小吃	*	◎	3					3	4										
	進階中餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
	西餐烹調理論與實務	*	◎	3						3	4									
	澎湖食材製作與運用	*	◎	3						3	4									
	異國料理與飲食文化	*	◎	3									3	4						
	餐廚設備規劃與管理		◆	2											2	2				
	餐飲成本控制		◆	3													3	3		
	創意廚藝	*	◎	3													3	4		
	合計			44	15	18	6	8	6	8	6	8	0	0	3	4	2	2	6	7
旅 館																				
專業選修	會展概論		◆	3	3	3														
	餐旅服務顧客管理		◆	3																
	餐旅組織行為		◆	3				3	3											
	國際禮儀		◆	3				3	3											
	民宿經營與管理		◆	3					3	3										
	旅館前檯管理	*	◆	3					3	3										
	餐旅消費者行為		◆	3					3	3										
	餐旅會計學		◆	3					3	3										
	餐旅連鎖經營與管理		◆	3					3	3										
	會展英語		◆	3								3	3							
	旅館實習	*	◆	3								3	4							
	旅館行銷與個案研究		◆	3													3	3		
	餐旅採購實務	*	◆	3													3	3		
合計			39	3	3	0	0	6	6	15	15	0	0	6	7	0	0	6	6	
共 同 選 修																				
專業選修	觀光接待英語		◆	2	2	2														
	餐旅日語		◆	2	2	2														
	永續餐飲		◆	2	2	2														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	基礎餐旅日語		◆	2			2	2												
	咖啡實務	*	◆	3			3	3												
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2																
	餐飲服務		◆	2																
	危機處理		◆	2						2	2									
	宴會規劃與管理		◆	3						3	3									
	餐旅策略管理		◆	3												3	3			
合計			25	8	8	5	5	0	0	5	5	0	0	0	0	3	3	0	0	

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14-16學分、通識必選14學分、院定及專業必修61學分)

備註：

1. 跨系院修課學分最多承認12學分為畢業學分，其中學院(共教會)跨領域課程應至少修讀6學分，學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程。
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)
4. 體育課程：大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)。
6. 本校日四技109學年度起大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須
7. 本系畢業門檻必須考取專業證照三張(含)以上，必須於在校期間考取，始得畢業。(本系承認之專業證照請見系網)
8. 107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力
9. 英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。