列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26 列印頁數: 1/4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修	科目	科目名稱	規定	第一	學年	第二	 .學年	第三學年		第四學年		每週	.時數	/ 比 ->+
或 選修	代號		學分	上	下	上	下	上	下	上	下	講授	實習實驗	備註
共同必修	PE00217	體育I	0	0								2	0	
	PE00218	體育 II	0		0							2	0	
語文必修	LE00297	英文Ⅰ	2	2								2	0	
	LE00298	英文Ⅱ	2		2							2	0	
	LE00299	外語初級 Ⅰ	2			2						2	0	
	LE00300	外語初級Ⅱ	2				2					2	0	
	LE00388	閱讀與表達	2	2								2	0	
通識必修	GE00567	通識課程	8									2	0	
	GE00725	淨零永續生活與實 踐	2		2							2	0	
	GE00729	生命探索與行動	2	2								2	0	
本系必修	LM00003	會計學	3	3								3	0	
	LM00005	管理學	3	3]					3	0	
	LM00144	觀光餐飲英文I	2	2								2	0	
	LM00372	辦公室應用軟體與 程式設計	2	2								2	0	
	LM00235	觀光概論	2	2								2	0	
	LM00236	餐飲概論	2	2								2	0	
	LM00002	經濟學	3		3							3	0	
	LM00145	觀光餐飲英文II	2		2					.		2	0	
	LM00237	觀光餐飲行銷管理	2		2		 					2	0	
	LM00146	觀光餐飲英文III	2			2	 					2	0	
	LM00238	觀光餐飲組織行為	2			2	 					2	0	
	LM00013	國際禮儀	2			2	 					2	0	
	LM00147	觀光餐飲英文IV	2				2					2	0	
	LM00240	觀光餐飲人力資源 管理	2				2					2	0	
	LM00335	觀光餐飲成本與採 購管理	2				2					2	0	
	LM00168	餐飲衛生與安全	2				2					2	0	
	LM00148	觀光餐飲英文V	2					2				2	0	
	LM00357	門市經營實務	2					2				2	0	
	LM00188	應用統計	2					2				2	0	
	LM00183	企業倫理	2						2			2	0	
	LM00149	觀光餐飲英文VI	2						2			2	0	
	LM00244	市場調查	2						2			2	0	
本系選修	ZB00000	管理學院綠色創新 力微學分	2									2	0	
	ZB00001	管理學院創業力微 學分	2									2	0	
	ZB00002	管理學院專業英語 力微學分	2									2	0	

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26 列印頁數: 2/4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修	科目		規定	定 第一學年		笋 -	學生	第三學年		第四學年		手 每週時數		
或	ds #F	科目名稱	243 .										實習	備註
選修 本系選修	代號 ZB00003	跨領域微學分I	學分 1	上	下	上	下	上	下	上	下	講授 1	實驗 ()	
1		跨領域微學分Ⅱ	1									1	0	
		跨領域微學分Ⅲ	1									1	0	
		觀餐深碗課程I	1									1	0	
		觀餐深碗課程Ⅱ	1									1	0	
		觀光餐飲日文Ⅰ	2	2								2	0	
		領隊導遊實務	3		3							3	0	
	LM00274		3		3							3	0	
		中餐烹調Ⅰ	3		3							3	0	
	LM00341		3		3							3	0	
	LM00342		2		2							2	0	
		觀光餐飲日文II	2		2							2	0	
		資訊科技概論	3		3							3	0	
		酒類知識與鑑賞	2			2						2	0	
		咖啡文化與調製	2			2						2	0	
		航空訂位系統	2			2						2	0	
		觀光餐飲資訊應用	2			2						2	0	
	LIVIUU334	與程式設計I	۷			<u></u>						<u></u>		
	LM00247	導覽解說實務	3			3						3	0	
	LM00340	中餐烹調II	3			3						3	0	
	LM00275	西點蛋糕製作	3			3						3	0	
	LM00284	節慶文化	2			2						2	0	
	LM00246	口語溝通與表達	2			2						2	0	
	LM00368	創業家講座	3			3						3	0	
	LM00376	餐飲文化	2			2						2	0	
	LM00355	觀光餐飲資訊應用 與程式設計II	2				2					2	0	
	LM00220	遊程規劃與設計	2				2					2	0	智慧旅遊微學程
		咖啡與飲料調製	3				3					3	0	
	LM00287		3				3					3	0	
	LM00325		2				2					2	0	
		烘焙伴手禮	3				3					3	0	
		旅行社經營實務	2					2			l	2	0	智慧旅遊微學程
	LM00345		3					3				3	0	
	LM00271		3					3				3	0	
		世界文化遺產	2					2				2	0	
		經營管理講座【	2					2				2	0	
		領團人員實務	3					3				3	0	
		觀餐服務學習I	1					1				1	0	
	LM00260		2					2				2	0	
		觀光餐飲心理學	2					2				2	0	

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26 列印頁數: 3 / 4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修	科目	01 - h 00	規定	定第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	學年	毎週	時數	MA >>
或 選修	代號	科目名稱	學分		下	上	下	上	下	上	下	講授	實習實驗	備註
		旅館經營管理	3						3			3	0	e旅館經營管理微學程
	LM00288	葡萄酒文化與鑑賞	2						2			2	0	
	LM00338	觀光地理資訊系統	2						2			2	0	
	LM00346	歐陸料理	3						3			3	0	
	LM00347	歐式甜點	3						3			3	0	
	LM00181	簡報技巧	2						2			2	0	
	LM00289	生態旅遊	2						2			2	0	
	LM00367	經營管理講座Ⅱ	2						2			2	0	
	LM00292	消費者行為	2						2			2	0	
	LM00370	觀餐服務學習Ⅱ	1						1			1	0	
	LM00374	生涯規劃與職涯管理	2						2			2	0	
	LM00360	校外實習I	3							3		0	3	
	LM00361	校外實習Ⅱ	3							3		0	3	
	LM00362	校外實習Ⅲ	3							3		0	3	
	LM00330	管理講座 I	3							3		3	0	
	LM00015	財務管理	3							3		3	0	
	LM00218	策略管理	3							3		3	0	
	LM00221	故事行銷	2							2		2	0	
	LM00214	觀光餐飲個案分析	3							3		3	0	
	LM00358	觀餐專題[3							3		3	0	
	LM00363	校外實習IV	3								3	0	3	
	LM00364	校外實習V	3								3	0	3	
	LM00365	校外實習VI	3								3	0	3	
	LM00331	管理講座Ⅱ	3								3	3	0	
	LM00071	零售管理	3								3	3	0	
	LM00118	企劃書寫作	3								3	3	0	
	LM00088	顧客關係管理	3								3	3	0	
	LM00359	觀餐專題Ⅱ	3								3	3	0	

必修 69 選修 59

總計 128

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26 列印頁數: 4/4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修	科目	到日夕轮	規定	第一	學年	第二	學年	第三	學年	第四	學年	每週	時數	/H>-
選修	代號	科目名稱	學分	上	下	겍	下	上	下	上	下	講授	實習實驗	備註

- 1. 畢業總學分為128學分,含校院必修22學分、學系必修47學分、選修59學分,110 學年度起,外系學分至多承認 15 學分,修滿「專業選修:○○○跨領域學分學程」或「跨系副修:○○○跨領域學分學 程」不受此限。
- 2. 校外實習或觀餐專題至少3學分,方能達到畢業要求。
- 3. 專業選修「領域特色課程」不列為學生畢業條件,如修畢任A觀光領域或B餐飲領域專業選修課程12學分,可於畢業時加註證明。
- 4. 非正式課程請於就學期間依序完成:
- (1)競賽:學生畢業前在校期間至少參加3項校內外競賽,並需繳交「參賽紀錄證明」 與「競賽作品」。 參賽紀錄主要為競賽主辦單位所發之參賽證明或得獎證明為主, 若無實質參賽證明,得以參與競賽人員 的活動照片紀錄或與主辦單位信件往來記 錄取代。競賽主題以觀光餐飲類或行銷企劃類等領域的範疇為 原則。
- (2)專業證照:學生在畢業前在校期間至少取得2張證照,本系認可觀光餐飲管理相關 證照資訊,請參考系網頁。
- 本系外籍生及延修生,須檢附應考證明文件提交系辦公室,由本系系務會議認定。
- (3)專業講座:至少參與本系主辦並登錄在活動歷程的4場特定專業講座,未報名者不予認證。
- 5.「113學年度入學之日間學制學生需修習1組跨領域微學程為畢業條件。」