

| 科 目 | 學 分 | 時 數 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 備 註 |
|------------|-----------|-----|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|-----|
| | | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | |
| | | | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | |
| 觀光產業倫理 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 兒童遊戲 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 休閒運動 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 露營地管理 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 渡假村管理 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 休閒社會學 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 環境保育與教育 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | 服務學習課程 | |
| 人力資源管理 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 社區休閒理論與實務 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 戶外休憩實務(二) | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 消費者心理學 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 休憩設施管理 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 森林遊樂經營 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 休閒美學 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 餐飲服務 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 組織行為與人際技巧 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 食物學 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | 服務學習課程 | |
| 客房實務 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 管理溝通與談判技巧 | 3 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 咖啡專賣店經營與管理 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 餐飲採購管理 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 飲食文化 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 營養學 | 3 | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 小 計 | 109 | 111 | | 15 | 46 | 1 | 48 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 至少應選修學分數 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 餐旅管理學系必修科目 | 飲料管理 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 研究方法 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 餐旅控制 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 餐旅資訊管理 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | 電腦課程 | |
| | 統計方法與資料分析 | 3 | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | | | 電腦課程 | |
| | 餐旅財務管理 | 3 | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | | | | |
| | 餐旅服務行銷 | 3 | 3 | | | | | | | | | 3 | | | | | | | |
| | 專題研究 | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | | | | | | |
| | 餐旅設施管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| | 餐旅實務運作訓練 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | |
| | 小 計 | 27 | 27 | | | | | | | | 12 | 6 | 5 | 4 | | | | | |
| 餐旅管理學系選修科目 | 餐旅訓練 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 宴會管理 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 餐飲設施規劃與設計 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 烹調原理 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 烘焙學 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | 餐旅電子商務 | 3 | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | | | 電腦課程 | |
| | 旅館開發與規劃 | 3 | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | | | | |
| | 餐旅銷售管理 | 3 | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | | | | |

| 科 目 | 學 分 | 時 數 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 備 註 | |
|-------------|-------------------|---|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|-----|--|
| | | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | | |
| | | | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | | |
| 葡萄酒專論 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| 博弈管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| 餐旅專業英語 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | |
| 餐旅創意與產品開發 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| 烹調實務 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| 食品衛生與安全 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| 餐旅專業日語 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | |
| 餐旅行政與法規 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 餐館開發 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 餐旅職涯規劃與職能證照 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 領導統御 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 賭場經營與管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 餐旅法語 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | |
| 餐旅投資計畫評估 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| 餐旅策略管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| 民宿經營與管理 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| 餐旅連鎖 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| 小 計 | 73 | 73 | | | | | | | | | 15 | 26 | 20 | 12 | | | | | | |
| 至少應選修學分 | 26 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 總 計 | 校定共同 必修學分合計 | 28 | | 10 | 2 | 10 | 2 | 5 | 1 | 5 | 1 | 5 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | 觀光學院 必修學分合計 | 35 | | 14 | 2 | 14 | 3 | 5 | 1 | 2 | 1 | | | | | | | | | |
| | 觀光學院 選修學分合計 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐旅管理學系 必修學分合計 | 27 | | | | | | | | | 12 | 6 | 5 | 4 | | | | | | |
| | 餐旅管理學系 應選修學分合計 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 畢業學分合計 | 128 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備 註 | 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：必須至少取得一項餐旅相關證照。例如：餐旅服務、飲料調製、烘焙食品、中餐、西餐烹調等證照，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，其中包括校定必修 28 學分(含通識 12 學分)，院必修 35 學分，院選修 12 學分，系必修 27 學分，系選修 26 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、通識課程(必修 12 學分以外)、外系課程者其學分另計，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. | 各系規定至少應選修之 26 學分以選修其本系選修課為原則，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；重補修必修課程得經系主任同意修習他系同名課程，可追溯至 103 學年度以前入學學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 科 目 | 學 分 | 時 數 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 備 註 |
|--|-----|-----|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|-----|
| | | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | 上 | | 下 | | |
| | | | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | 授 課 | 實 習 輔 導 | |
| 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 103 學年度以前入學學生適用。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |