

年級 學期	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
專業必修	餐飲服務專題 2/2	客房管理專題 2/2	服務品質管理 2/2	人力資源管理專題 2/2				
專業必修	旅行社管理 2/2	行銷管理專題 2/2	遊程企劃 2/2	實務專題(二) 2/2				
專業必修		餐飲成本控制與營運分析 2/2	實務專題(一) 2/2					
20 / 20	4 / 4	6 / 6	6 / 6	4 / 4	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0
專業選修	宴會管理 2/2	資料蒐集與應用 2/2	海洋與島嶼觀光 2/2	公共關係 2/2				
專業選修	休閒運動與觀光 2/2	酒類調製實務 2/2	簡報技巧 2/2	餐廳規劃 2/2				
專業選修	休閒活動企劃與領導 2/2	初級日語會話(二) 2/2	球場管理-理論與實務 2/2	職場法規實務與應用 2/2				
專業選修	餐飲安全衛生管理與實務 2/2	水域遊憩活動與管理 2/2	餐飲營運分析 2/2	進階日語會話(二) 2/2				
專業選修	酒類概論 2/2	談判技巧 2/2	進階日語會話(一) 2/2	進階觀光英語會話 2/2				
專業選修	初級日語會話(一) 2/2	旅遊行銷企劃 2/2	進階觀光英語 2/2	電子商務技術與應用 2/2				
專業選修	營養學 2/2	觀光英語(二) 2/2	節慶活動與觀光 2/2	旅遊糾紛案例分析 2/2				
專業選修	觀光英語(一) 2/2	觀光心理學 2/2	旅行健康管理 2/2	旅遊實務 2/2				
專業選修	觀光資源管理 2/2		領隊導遊實務 2/2	會議及展覽規劃 2/2				
專業選修	觀光導論 2/2		國際禮儀 2/2	咖啡調製實務專題 2/2				
專業選修			觀光行政與法規 2/2					
專業選修			咖啡調製實務分析 2/2					
80 / 80	20 / 20	16 / 16	24 / 24	20 / 20	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0
通識課程	通識課程 2/2	通識課程 2/2						
4 / 4	2 / 2	2 / 2	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0
校共同必修	進階實用英文 2/2			國文學科 2/2				
4 / 4	2 / 2	0 / 0	0 / 0	2 / 2	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0

註：一、本課程表適用103學年度入學新生。

二、最低畢業學分為72學分，包括共同必修核心科目8學分，院共同必修核心科目0學分，系專業必修科目20學分，選修科目最低16學分。

(其中12學分可選修非本系所開設課程，但不含通識課程選修)。

三、表列選修科目為預定科目，將依各學期實際需要開課。

四、各系如另有規定者依其規定加註之。