

108學年度(一年級)						109學年度(二年級)						110學年度(三年級)						111學年度(四年級)						學分合計	學時合計			
第一學年		108-1		108-2		第二學年		109-1		109-2		第三學年			110-1		110-2		第四學年			111-1				111-2		
科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		科 目			上學期		下學期		科 目			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			學分	時數	
共同必修	基礎華語	2	4																									
	華語會話(一)	2	4																									
	華語聽力與發音	1	2																									
	進階華語			2	4																							
	華語會話(二)			1	2																							
	小計	5	10	3	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	8	16	
專業必修	餐旅英文與會話(一)	3	3			產業實習(一)	5	360			餐旅安全與衛生			2	2			餐旅產品行銷			2	2						
	基礎餐飲實務	3	3			餐旅英文與會話(三)	2	2			英式管家			3	3			菜單設計與成本控制			2	2						
	房務實務技能(一)	4	4			異國料理	4	4			進階飲料調製			4	4			餐旅華語會話(二)			2	2						
	餐飲服務技能(一)	4	4			產業實習(二)			5	360	餐飲服務技能(三)			3	3			餐旅華語閱讀與寫作(二)					2	2				
	餐飲倫理	2	2			文書與資料處理〔電〕			2	2	餐旅資訊系統〔電〕			2	2			餐旅英文與會話(四)					2	2				
	餐旅英文與會話(二)			3	3	中式點心製作			4	4	採購管理			2	2			餐廳經營實務					4	4				
	進階餐飲實務			3	3					領隊與導遊實務			2	2			葡萄酒知識與品評					2	2					
	國際禮儀			2	2					餐旅華語會話(一)			2	2			連鎖事業經營與管理					2	2					
	餐飲服務技能(二)			4	4					餐旅華語閱讀與寫作(一)					2	2	咖啡豆烘製與萃取					2	3					
	房務實務技能(二)			4	4					人力資源管理					2	2												
	餐旅職涯規劃			2	2					茶飲與咖啡調製					2	3												
	餐飲美學			2	2																							
	基礎飲料製作			4	4																							
	小計	16	16	24	24																							