

### 104 學年餐旅系 雙主修學程規畫表

類別	修別	科目 代號	學分	科目名稱
系 定 雙 主 修 至 少 應 修 46 學 分	必		3	觀光學概論
	必		3	管理學
	必		3	會計學
	必		3	中餐烹調與實習(一)
	必		2	食物學原理
	必		3	西餐烹調與實習(一)
	必		2	旅館管理
	必		2	餐飲管理
	必		3	烘焙學與實務(一)
	必		2	餐飲衛生與安全
	必		3	餐旅服務與實務
	必		2	國際禮儀
	必		3	經濟學
	必		2	營養學
	必		3	計算機概論
	必		2	基礎廚藝
必		3	人力資源管理	
必		2	餐旅英語會話(一)	

104 學年餐旅系 輔系學程規畫表

類別	修別	科目代號	學分	科目名稱
系定輔系至少應修30學分	必		3	觀光學概論
	必		3	管理學
	必		3	中餐烹調與實習(一)
	必		2	食物學原理
	必		3	西餐烹調與實習(一)
	必		2	旅館管理
	必		2	餐飲管理
	必		3	烘焙學與實務(一)
	必		2	餐飲衛生與安全
	必		3	餐旅服務與實務
	必		2	國際禮儀
	必		2	基礎廚藝
	選		2	餐飲管制系統
	選		2	營養學
	選		3	計算機概論
	選		2	餐旅日語會話(一)
	選		3	創意料理與實習
	選		3	人力資源管理
	選		3	飲務管理與實習(一)
	選		2	餐旅英語會話(一)
	選		3	餐旅行銷策略
選		4	校內實習	
選		10	校外實習(一)	

\*\* 若學系性質相近，課程科目抵免後，雙主修及輔系不足學分者，另以本系選修科目補足