

美和科技大學 111 入學年度餐旅管理系 四年制日間部課程總表

| 學年度 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | 第四學年 | |
|-----------|---|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|------------------|------------------|------------------|
| 學期 | 上學期科目 (學分/時數) | 下學期科目 (學分/時數) | 上學期科目 (學分/時數) | 下學期科目 (學分/時數) | 上學期科目 (學分/時數) | 下學期科目 (學分/時數) | 上學期科目 (學分/時數) | 下學期科目 (學分/時數) |
| 校定必修 | 歷代文學選讀 I (2/2) | 歷代文學選讀 II (2/2) | 藝術欣賞(2/2) | 健康促進(2/2) | 博雅課程人文藝術領域(2/2) | | | |
| | 英文 I (2/2) | 英文 II (2/2) | 博雅課程自然與生命科學領域(2/2) | 博雅課程社會科學領域(2/2) | | | | |
| | 資訊技能應用(2/2) | 博雅課程自然與生命科學領域(2/2) | 博雅課程社會科學領域(2/2) | 博雅課程人文藝術領域(2/2) | | | | |
| | 體育 I (2/2) | 體育 II (2/2) | 服務學習 III (0/1) | 服務學習 IV (0/1) | | | | |
| | 服務學習 I (0/1) | 服務學習 II (0/1) | | | | | | |
| 小計(A) | 8/9 | 8/9 | 6/7 | 6/7 | 2/2 | 0/0 | 0/0 | 0/0 |
| 專業必修 | #烹調原理與實務(3/3) | *國際禮儀(2/2) | *實務專題 I (3/3) | * <input type="checkbox"/> 旅館管理(3/3) | *消費者行為(2/2) | *實務專題 II (3/3) | ■校外實習 I (9/9) | ■校外實習 II (9/9) |
| | #餐飲服務技術(3/3) | #旅館服務技術(3/3) | #基礎西餐烹調(3/3) | * <input type="checkbox"/> 實用英文(3/3) | * <input type="checkbox"/> 休閒產業行銷(2/2) | | | |
| | #食材認識(2/2) | #基礎中餐烹調(3/3) | #飲調技術(3/3) | | 職場培訓(2/2) | | | |
| | 食物與營養(2/2) | | #烘焙原理與實務 I (3/3) | | 微創教育課程 I 經營管理基礎規劃(3/3) | | | |
| 小計(B) | 10/10 | 8/8 | 12/12 | 6/6 | 9/9 | 3/3 | 9/9 | 9/9 |
| 專業選修 | <input type="checkbox"/> 餐飲管理概論(2/2) | #進階中餐烹調(3/3) | <input type="checkbox"/> 世界飲食文化(2/2) | 微創教育課程 I 產品開發與實務(3/3) | 微創教育課程 II 個案研究(3/3) | ■校內實習 I (9/9) | ■校內實習 II (9/9) | |
| | 國際休閒產業(2/2) | #進階餐服技術(2/2) | #進階西餐烹調(3/3) | 微創教育課程 I 模擬經營與實務(3/3) | 微創教育課程 II 產品開發與實務(3/3) | | | |
| | | 食品衛生與安全(2/2) | #烘焙原理與實務 II (3/3) | #麵包製作 I (3/3) | 微創教育課程 II 模擬經營與實務(3/3) | | | |
| | | | 餐旅美學(2/2) | #茶飲與咖啡技術(2/2) | 職涯教育(3/3) | | | |
| | | | #旅館房務管理與實務(2/2) | #基礎歐式麵包製作(3/3) | #麵包製作 II (3/3) | | | |
| 海外產學模組 | | #食農教育(4/4) | | #進階歐式麵包製作(3/3) | | | | |
| 小計 | 0/0 | 4/4 | 7/7 | 16/16 | 22/22 | 26/26 | 9/9 | 9/9 |
| 建議選修(C) | 0/0 | 4/4 | 7/7 | 7/7 | 6/6 | 8/8 | 0/0 | 0/0 |
| (A+B+C)合計 | 18/19 | 20/21 | 25/26 | 19/20 | 17/17 | 11/11 | 9/9 | 9/9 |
| 備註 | <p>1.最低畢業學分：128 學分(含校定必修 18 學分，博雅涵養課程 12 學分，院定必修 18 學分，專業必修 48 學分。選修 32 學分)，每學期修業學分數上下限規定：上限 25 學分，下限 9 學分。(學分抵免後仍應依本規定辦理)</p> <p>2.選修至少需修習 32 學分，跨系選修至少 9 學分至多 16 學分，選讀「海外產學模組」學生其跨系選修最低為 4 學分，進階體育課程列入跨系選修學分，至多得以採計 4 學分，唯博雅涵養課程不得採計為跨系專業選修學分。</p> <p>3.專業必修中*號註記計 18 學分為民生學院核心課程。</p> <p>4.標示<input type="checkbox"/>號註記為「觀光休閒產業學分學程」(相關辦法請參閱民生學院觀光休閒產業學分學程設置要點)。</p> <p>5.標示■號課程為本系實習專業必修、專業選修科目：每學分實習時數 80 小時，詳細規定請參照本系公佈之美和科技大學餐旅管理系校外實習課程實施要點。</p> <p>6.校內實習 I、II 選修課程為校外實習替代課程，僅限經實習會議通過者選讀，且不得認為專業選修學分。</p> <p>7.專業選修中▲號註記計 16 學分為海外實習訓練課程。</p> <p>8.標示#號課程為專業實作課程，重修生、外校生應繳交實習材料費。</p> <p>9.如欲參加預備軍官考選者，需選修 4 個學期全民國防教育軍事訓練課程，以符合報考資格。</p> <p>10.校定畢業門檻： (1)專業化—完成能展示實務能力之專題成果(專題實施方式、規範由教學單位自訂具體辦法實施之)。 (2)全人化—完成服務與學習時數。 (3)國際化—日間部四技英文畢業門檻自 106 學年度起，改由各院系依特色自行訂定。</p> <p>11.本系畢業門檻： (1)在學期間至少須取得壹張(含)以上之餐旅相關專業證照或取得實習單位提供專業技術認定證明，請參照(美和科技大學餐旅管理系專業證照課程實施辦法)。 (2)自 106 學年度起需通過本系餐飲專業英語詞彙測驗。</p> <p>12.參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為系之專業選修學分或跨系選修學分。</p> <p>13.經餐旅管理系 110 學年度第 1 學期第 4 次課規會議通過(111.01.19)、民生學院 110 學年度第 1 學期第 5 次院課規會議通過(111.01.24)、110 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(110.02.09)、110 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(111.02.16)通過並實施。</p> <p>14.經餐旅管理系 113 學年度第 1 學期第 2 次課規會議通過(114.01.08)、民生學院 113 學年度第 1 學期第 3 次院課規會議通過(114.01.16)、113 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(114.02.06)、113 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(114.02.12)通過並實施。</p> <p>15.114 學年度第 2 學期第 1 次系課規會議通過(115.03.31)、民生學院 114 學年度第 2 學期第 2 次院課規會議通過(115.04.16)、114 學年度第 2 學期第 2 次校課規會議通過(115.04.30)。</p> | | | | | | | |

*號註記計18學分為民生學院核心必修課程

號註記為「觀光休閒產業學分學程」(相關辦法請參閱民生學院觀光休閒產業學分學程設置要點)

| 觀光休閒產業學分學程 | |
|------------------|-----------------|
| 旅館管理 3/3(民生學院) | 餐飲管理概論 2/2(餐旅系) |
| 實用英文 3/3(民生學院) | 世界飲食文化 2/2(餐旅系) |
| 休閒產業行銷 2/2(民生學院) | 運動保健導論 2/2(運管系) |
| 社區文化觀光 2/2(觀光系) | 戶外休閒 2/2(運管系) |
| 解說導覽 2/2(觀光系) | |