美和科技大學 114 入學年度餐旅管理系 二年制日間部課程總表

第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
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					博雅課程 人文藝術領域(2/2)、 社會科學領域(2/2)		
					博雅課程 自然與生命科學領 域(2/2)		
小計 A				0/0	4/4	0/0	0/0
專 業 必 修				廚務專業英語(2/2)	職場態度與倫理(2/2)	實務專題(3/3)	■校外實習 (9/9)
				餐旅職場國際禮儀(2/2)	微創教育課程 I 經營 管理基礎規劃(3/3)	餐飲服務專業英語 (2/2)	
				#餐飲服務實務(4/4)	#台灣美食料理實務(4/4)		
				西餐生態廚師(2/2)			
				#餐飲廚藝實務(4/4)			
				餐旅行銷實務(2/2)			
				食品衛生與安全(2/2)			
				#食材認識與選購(2/2)			
				#客房服務實務(3/3)			
				餐旅實務日文(2/2)			
小計 B				25/25	9/9	5/5	9/9
專 業 選 修					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)	
					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)	
					#麵包製作(3/3)	微創教育課程 II 模擬經營與實務(3/3)	
					# 茶飲與咖啡技術(2/2)	主題餐廳經營管理(2/2)	
					節慶活動規劃與管理 (2/2)	顧客關係管理 2/2	
					餐旅美學(2/2)	職涯教育(2/2)	
					消費者行為(2/2)		
小計				0/0	17/17	15/15	0/0
建議選修 C				0/0	10/10	10/10	0/0
(A+B+C) 合計				25/25	23/23	15/15	9/9
備註	1.最低畢業學分數：72學分，必修52學分(含校訂必修4學分，專業必修48學分)、選修20學分以上(跨系選修至多9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)。 2.每學期修業學分數上下限規定：上限25學分，下限9學分。 3.博雅課程依通識教育中心規定辦理。 4.標示#課程為專業實作課程，重修生、外校生應繳交實習材料費。 5.參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。 6.標示■課程為本系校外實習專業必修：每學分實習時數80小時，校外實習(9/9)總實習時數為(720)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。 7.113學年度第2學期第2次系課規會議通過(114.04.07)。民生學院113學年度第2學期第2次院課規會議通過(114.04.10)、113學年度第2學期第2次校課規會議通過(114.04.24)、114學年度第1學期第1次教務會議(114.08.21)通過並實施。						