

美和科技大學 113 入學年度入學年度 餐旅管理科 五專日間部 課程總表

學年度	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年		
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)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	
部 定 一 般 科 目 68	國文(I)(3/3)	國文(II)(3/3)	國文(III)(3/3)	國文(IV)(3/3)	國文(V)(2/2)	國文(VI)(2/2)					
	英文(I)(2/2)	英文(II)(2/2)	英文(III)(2/2)	英文(IV)(2/2)	英文(V)(2/2)	英文(VI)(2/2)					
	數學(I)(2/2)	數學(II)(2/2)	公民與社會(2)	生涯規劃(2/2)							
	地理(2/2)	歷史(2/2)	本土語文 2/2								
	化學(2/2)	生物(2/2)									
		生活科技(2/2)									
	美術(2/2)	藝術生活(2/2)									
	體育(I)(2/2)	體育(II)(2/2)	體育(III)(2/2)	體育(IV)(2/2)	體育(V)(2/2)	體育(VI)(2/2)					
	全民國防教育 (I)(1/1)	全民國防教育 (II)(1/1)	健康與護理 I (1/1)	健康與護理 II (1/1)							
服務學習 I (0/1)	服務學習 II (0/1)	服務學習 III (0/1)	服務學習 IV (0/1)								
小計(A)	16/17	18/19	12/13	10/11	6/6	6/6	0/0	0/0	0/0	0/0	
校 定 必 修 123	刀工實務(2/2)	餐旅英文與會 話(I)(2/2)	餐旅英文與 會話(II)(2/2)	#食材與香料 認識(2/2)	#飲料與調酒 (4/4)	#侍酒服務 2/2	宴會實務(2/2)	實務專題(2/2)			
	餐旅專業倫理 (2/2)	商業套裝軟體應 用(2/2)	餐旅數位媒體 應用(2/2)	#烘焙實務(II) (4/4)	#烘焙實務(III) (4/4)	#西餐烹調實務 I(4/4)	#食農教育 (4/4)				
	餐飲衛生與安 全(2/2)	餐旅管理概論 (I)(2/2)	餐旅管理概 論(II)(2/2)	#中餐烹調實務 (IV)(4/4)	#餐旅服務實務 III(4/4)	#烘焙實務(IV) (4/4)	#西餐烹調實務 II(4/4)				
	#餐旅服務實務 (I)(2/2)	#餐旅服務實務 (II)(2/2)	#中餐烹調實務 (III)(4/4)	日文與會話(I) (2/2)	#茶與咖啡實務 (3/3)	管理學概論 (I)(2/2)	管理學概論 (II)(2/2)				
	#中餐烹調實務 (I)(4/4)	#中餐烹調實務 (II)(4/4)	#烘焙實務(I) (4/4)		日文與會話(II) (2/2)	#客房服務實務 (4/4)					
			餐飲業 HACCP 實務 (2/2)								
	小計	12/12	12/12	16/16	12/12	17/17	16/16	12/12	2/2	0/0	0/0
專業實 習科目 24									■校外實習(I) (12/12)	■校外實習 (II)(12/12)	
小計	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	12/12	12/12	
小計(B)	12/12	12/12	16/16	12/12	17/17	16/16	12/12	2/2	12/12	12/12	
校 定 選 修 29	共同 選修		法律與生活 (2/2)	人際溝通(2/2)	性別平等教育(2/2)						
	專 業 選 修			網路網路應 用(2/2)	資料庫應用 (2/2)	餐廳規劃(2/2)	壓力與調適 (2/2)	餐旅行銷概 論(2/2)	■保健與膳食營養 (2/2)	■校內實習(I) (12/12)	■校內實習 (II)(12/12)
					餐旅營養學(2/2)	#蔬果雕刻實務 (2/2)	#中式米食與麵 食(4/4)	世界飲食文化 (2/2)	民俗經營管 理(2/2)		
					餐旅會計 (2/2)	#菜單設計與成本 控制(2/2)	餐旅銷售技巧 (2/2)	勞動法令 (2/2)	會議展覽管 理(2/2)		
							餐旅英文與會 話(III)(2/2)	餐旅人力資 源管理(2/2)	餐飲連鎖經 營(2/2)		
								餐旅英文與 會話(IV)(2/2)	餐飲營運實務 (4/4)		
									顧客關係與危 機處理(2/2)		
									職場培訓(2/2)		
							點心茶會實務 (2/2)				
小計	0/0	0/0	4/4	8/8	8/8	10/10	10/10	18/18	12/12	12/12	
建議選修(C)	0/0	0/0	2/2	4/4	4/4	5/5	6/6	8/8	0/0	0/0	
合計(A+B+C)	28/29	30/31	30/31	26/27	27/27	27/27	18/18	10/10	12/12	12/12	

備註

- 畢業最低學分數為220學分，分為部定一般科目68學分、專業必修99學分、專業實習科目24學分、選修29學分（其中10學分可跨科選修）。部定一般科目、專業實習科目、專業必修與選修，此四者，學生必須修滿規定之應修科目與學分始得畢業。
- 前三年每學期學分不得少於20學分，不得多於32學分；後二年每學期學分不得少於12學分，不得多於28學分。（學分抵免後仍應依本規定辦理）。
- 標示■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。
- 學生於畢業之前須依規定取得3張本系核可之相關專業證照，本系專業證照認可辦法，請參照美和科技大學餐旅管理系專業證照課程實施辦法。
- 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。
- 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為為系之專業選修學分或跨系選修學分。
- 112學年度第2學期第1次系課規會議通過(113.03.01)、民生學院112學年度第2學期第3次院課規會議通過(113.04.18)、112學年度第2學期第2次校課規會議通過(113.05.09)、112學年度第2學期第3次臨時教務會議(113.06.13)通過並實施。
- 113學年度第1學期第2次系課規會議通過(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。