美和科技大學 114 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		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(2/2)	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
校訂必修	共同必修					性別平等教育 2/2	人際溝通 2/2				
	小計	0/0	0/0	0/0	0/0	2/2	2/2	0/0	0/0	0/0	0/0
	專業必修	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)	#烘焙實務(II) (4/4)	#飲料與調酒 (4/4)	#西餐烹調實務(I)(4/4)	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)	#中餐烹調實務(IV))(4/4)	#烘焙實務(III) (4/4)	#烘焙實務(IV) (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)	日文與會話(I) (2/2)	#餐旅服務實務 (III) (4/4)	管理學概論(I)(2/2)	#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)		#茶與咖啡實務 (3/3)	#客房服務實務 (4/4)	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)					
				餐飲業 HACCP 實務 (2/2)							
	小計	12/12	12/12	16/16	10/10	17/17	14/14	12/12	2/2	0/0	0/0
	專業實習科目									▉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	10/10	19/19	16/16	12/12	2/2	12/12	12/12
校訂選修	專業選修			網際網路應用(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)	保健與膳食療養 (2/2)	▉校內實習(I)(12/12)	▉校內實習(II) (12/12)
				法律與生活 (2/2)	餐飲營養學(2/2)	#蔬果切雕實務 (2/2)	#中式米食與麵食(4/4)	世界飲食文化 (2/2)	民宿經營管理(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)		
					#食材與辛香料認識(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)		
							#侍酒服務 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	6/6	12/12	10/10	18/18	12/12	12/12
建議選修(C)		0/0	0/0	2/2	4/4	2/2	5/5	4/4	6/6	0/0	0/0
合計(A+B+C)		28/29	30/31	30/31	24/25	27/27	27/27	16/16	8/8	12/12	12/12

備註

1. 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95學分、共同必修4學分、專業實習科目24學分、選修29學分(專業選修23學分、跨科選修6學分)。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。
2. 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)。
3. 標示▉課程為本系校外實習專業必修、專業選修科目：每學分實習時數80 小時，校外實習(Ⅰ)(12/12)總實習時數為(960)小時、校外實習(Ⅱ)(12/12)總實習時數為(960)小時及校外實習(Ⅲ)(12/12) 總實習時數為(960)，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。
4. 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。
5. 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。
6. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認列為系之專業選修學分或跨系選修學分。
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)、○○○學年度第○學期第○次教務會議(○○○.○○.○○)通過並實施。