

## 美和科技大學 104 入學年度餐旅管理系四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 32	英文(I)(2/2)	英文(II)(2/2)	英文(III)(1/1)	英文(IV)(1/1)				
	歷代文學選讀(I)(2/2)	歷代文學選讀(II)(2/2)	博雅課程自然與生命科學領域(2/2)	博雅課程人文藝術領域(2/2)				
	@計算機概論(2/2)			博雅課程社會科學領域(2/2)				
	民主與法治(2/2)	健康促進(2/2)						
	藝術欣賞(2/2)	歷史與文化(2/2)						
	體育 I (2/2)	體育 II (2/2)						
	服務學習 I (1/1)	服務學習 II (1/1)	服務學習 III (0/1)	服務學習 IV (0/1)				
小計	13/13	11/11	3/4	5/6	0/0	0/0	0/0	0/0
系 專 業 必 修 67	#烘焙原理與實習(3/4)	*民生與社會問題(3/3)	*國際禮儀(2/2)	*實用英文(3/3)	*職涯教育(3/3)	*民生產業與科技發展(2/2)	■校外實習 I (9/9)	■校外實習 II (9/9)
	#烹調原理與實習(3/4)	旅館管理概論(2/2)	餐旅美學(2/2)	餐旅行銷(2/2)	*實務專題 I (3/3)	*實務專題 II (3/3)		
	餐飲管理概論(2/2)	茶會點心實務(2/3)			餐飲經營實務 I(2/2)	餐飲經營實務 II(2/2)		
	餐飲服務技術與實習(2/3)	旅館服務技術與實習(2/3)			餐旅個案研討(2/2)	微型創業與經營概論(2/2)		
						餐旅專業英文(2/2)		
小計	10/13	9/11	4/4	5/5	10/10	11/11	9/9	9/9
系 專 業 選 修 29	典範學習 I (2/2)	#現代亞洲料理(3/4)	典範學習 III (2/2)	典範學習 IV (2/2)	珍寶餐飲服務訓練I(2/2)	珍寶餐飲服務訓練II(2/2)		
		#基礎中餐烹調實習(3/4)	海洋休閒(2/2)	活動設計規劃(2/2)	珍寶餐飲英語訓練I(2/2)	珍寶餐飲英語訓練II(2/2)		
		#基礎西餐烹調實習(3/4)			珍寶餐飲溝通技巧訓練I(2/2)	珍寶餐飲溝通技巧訓練II(2/2)		
		#烘焙技術實習(3/4)			珍寶餐飲英語進階訓練 I(2/2)	珍寶餐飲服務進階訓練 II(2/2)		
		#餐服技術實習(3/4)			休閒事業管理(2/2)	珍寶餐飲英語進階訓練 II(2/2)		
		#飲調技術實習(3/4)				珍寶餐飲溝通技巧進階訓練 II(2/2)		
		典範學習 II (2/2)				解說導覽(2/2)		
廚藝模組	世界飲食文化(2/2) 食材認識(2/2) 餐飲營養學(2/2)	餐旅衛生與安全(2/2) 餐旅成本分析(2/2)	#進階中餐烹調實習(3/4) 蔬果切雕實務(2/2)	#進階西餐烹調實習(3/4) 菜單設計(2/2)	#進階廚藝烹調技術(3/4) 調味實務(2/2)	#臺灣筵席料理與地方小吃(3/4) @餐旅資訊報表製作(2/2)	@餐旅資訊系統與運用(2/2) 餐廳規劃與管理(2/2)	#肉品製備實務(2/2) HACCP 實務(2/2)
烘焙模組	餐廳規劃與管理(2/2) 菜單設計(2/2) #拉糖工藝(3/4)	餐旅衛生與安全(2/2) 食材認識(2/2) 餐飲營養學(2/2)	#麵包製作實習(4/6) HACCP 實務(2/2)	#中西點製作實習(3/4) #蛋糕製作與裝飾(3/4)	#進階烘焙技術(3/4) #中式麵食與伴手禮製作(3/4)	#巧克力製作(3/4) @餐旅資訊系統與運用(2/2)	#冰淇淋製作與裝飾技巧(3/4) 餐旅成本分析(2/2)	@餐旅資訊報表製作(2/2) 世界飲食文化(2/2)
餐旅服務模組	餐旅銷售技巧(2/2) 世界飲食文化(2/2) 菜單設計(2/2) 餐飲營養學(2/2)	HACCP 實務(2/2) 餐旅成本分析(2/2) 食材認識(2/2)	餐旅營運實務(4/4) #飲料製作實務(2/2) 餐廳規劃與管理(2/2)	旅館房務管理與實習(4/4) 房務備品認識與實務(2/2) 旅館安全管理(2/2)	宴會實務(4/4) #餐飲桌邊服務技術(2/2) #葡萄酒品茗實務(2/2)	旅館客房管理與實習(4/4) 俱樂部管理(2/2) 顧客關係與危機處理(2/2)	#茶飲與咖啡技術(2/3) @餐旅資訊系統與運用(2/2)	#餐旅人力資源管理(2/2) 餐旅連鎖經營管理(2/2)
選修	0	3	9	6	6	5		
累計	23/26	23/25	16/17	16/17	16/16	16/16	9/9	9/9
備註	<p>1. 最低畢業學分：128 學分(必修 99 學分，含校定必修 26 學分，博雅涵養課程 6 學分，專業必修 67 學分；專業選修 29 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. 專業必修中 * 號註記計 19 學分為民生學院核心課程。</p> <p>3. 標示 ■ 課程為「校外實習 I」、「校外實習 II」課程計 18 學分為本系校外建教合作實習專業必修科目，校外建教合作實習專業必修科目詳細實施辦法請參照本系公佈之「餐旅管理系(科)學生建教合作校外實習手冊」。</p> <p>4. 專業選修至少需修習 29 學分，其中本系所開專業選修課程至少需修習 19 學分，其餘 10 學分可至校內其他系修習，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>5. @ 表示在電腦教室上課另收電腦實習費。</p> <p>6. 標示 # 課程為專業實習課程，需收取實習材料費。</p> <p>7. 「典範學習」課程，每學期僅能擇一選讀，於畢業前不能重複修讀已及格之同一門「典範學習」課程。104 學年度第 1 學期起修讀「典範學習」課程計入畢業學分數。</p> <p>8. 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>9. 修讀應外系進階外語課程需先修完初級相關外語課程或檢附具備同等級語言能力之相關證明。</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：需獲得餐旅管理系所規定之專業證照，未獲得證照者，依本系規劃之補救措施辦理。(本系專業證照認可辦法請參照「美和科技大學餐旅管理系(科)專業證照認可辦法」)。            (1) 在學期間除完成修習 128 學分外，在學期間至少須取得壹張(含)以上之餐旅相關專業證照或<b>取得實習單位提供專業技術認定證明</b>。            (2) 必須完成服務學習課程，課程內容包含勞作教育、研習活動、校外服務三大項目。            (3) 必須完成專業實習。            (4) 必須舉辦並完成畢業成果展。</p> <p>12. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為為系之專業選修學分或跨系選修學分。</p> <p>13. 103 年 9 月 18 日本校 103 學年度第 1 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>14. 103 年 9 月 18 日本校 103 學年度第 1 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>15. 104 年 6 月 25 日本校 103 學年度第 2 學期第 2 次教務會議審議通過。</p> <p>16. 104 年 9 月 24 日本校 104 學年度第 1 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>17. 105 年 1 月 13 日本校 104 學年度第 1 學期第 2 次教務會議審議通過。</p> <p>18. 105 年 2 月 18 日本校 104 學年度第 2 學期第 1 次臨時校課程規畫委員會審議通過。及 105 年 3 月 3 日本校 104 學年度第 2 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>19. 經本校 106 學年度第 1 學期第 2 次臨時校課程規畫會議通過並實施(106.10.26)</p> <p>20. 經本校 106 學年度第 2 學期第 1 次校課程會議(107.03.29)通過及本校 106 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(107.06.28)通過並實施。</p> <p>21. 經民生學院 107 學年度第 1 學期第 1 次院課程會議(107.10.24)通過、本校 107 學年度第 1 學期第 1 次校課程會議(107.11.16)通過及 107 學年度第 1 學期第 2 次教務會議(107.12.12)通過並實施。</p>							