

美和科技大學 106 入學年度餐旅管理科五專部課程總表

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)
校 定 必 修	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)								
	地理(2/2)	歷史(2/2)								
	化學(2/2)	生物(2/2)								
		生活科技 (2/2)	公民與社會 (2/2)	生命教育 (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)						
	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	10/11	10/11	4/4	4/4	0/0	0/0	0/0	0/0
專 業 及 實 習 科 目 必 修	#餐旅服務實務與實習(I)(2/2)	#餐旅服務實務與實習(II)(2/2)	#餐旅服務實務與實習(III)(2/2)	#餐旅服務實務與實習(IV)(2/2)	#飲料與調酒(I)(2/2)	#飲料與調酒(II)(2/2)	#西餐烹調實務(4/4)			
	#中餐烹調實務與實習(I)(4/4)	#中餐烹調實務與實習(II)(4/4)	#中餐烹調實務與實習(III)(4/4)	#中餐烹調實務與實習(IV)(4/4)	#中餐烹調精修實務(I)(4/4)	#中餐烹調精修實務(II)(4/4)	#客房服務實務(4/4)			
			#烘焙實務與實習(I)(4/4)	#烘焙實務與實習(II)(4/4)						
小計 B	6/6	6/6	10/10	10/10	6/6	6/6	8/8	0/0	0/0	0/0
專 業 必 修	刀工實務(2/2)	餐飲衛生與安全(2/2)	餐旅英文與會話(I)(2/2)	餐旅英文與會話(II)(2/2)	餐旅英文與會話(III)(2/2)	餐旅英文與會話(IV)(2/2)	餐旅專業禮儀與面試技巧(2/2)	校外實習(I)(12/12)	校外實習(II)(12/12)	
	餐旅專業倫理(2/2)	@商業套裝軟體應用(2/2)	@網際網路應用(2/2)	@資料庫應用(2/2)	@餐旅資訊系統(2/2)	菜單設計與成本控制(2/2)	點心茶會實務(2/2)			
			餐旅管理概論(I)(2/2)	餐旅管理概論(II)(2/2)	餐飲業 HACCP 實務(2/2)	@實務專題(2)	#葡萄酒品評實務(2)			
				餐旅會計(I)(2/2)	餐旅會計(II)(2/2)	宴會實務(2/2)				
小計 C	4/4	4/4	6/6	8/8	8/8	8/8	6/6	12/12	12/12	0/0
專 業 選 修	非專業選修			性別平等教育(2/2)						法律與生活(2/2) 戶外休閒(2/2)
	專業選修				#辛香料與食材認識(2/2)	#蔬果切雕實務(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)
						餐廳規劃(2/2)	#中式米食與麵食(4/4)	世界飲食文化(2/2)		茶與咖啡實務(2/2)
						餐旅日文與會話(I)(2/2)	餐旅日文與會話(II)(2/2)	餐飲連鎖經營管理(2/2)		校外實習(III)(12/12)
						餐飲連鎖經營(2/2)	餐旅銷售技巧(2/2)	#食農教育(4/4)		民宿經營管理(2/2)
								顧客關係與危機處理(2/2)		會議展覽管理(2/2)
	小計	0/0	0/0	0/0	4/4	8/8	10/10	14/14	0/0	0/0
建議選修 D	0/0	0/0	0/0	2/2	6/6	8/8	10/10	0/0	0/0	12/12
合計(A+B+C+D)	26/27	28/29	26/27	30/31	24/24	26/26	24/24	12/12	12/12	12/12
備註	<p>1. 畢業最低學分數 220 學分，分為一般科目必修 62 學分，專業及實習科目必修 52 學分，專業必修 68 學分，選修至少 38 學分(其中 10 學分可跨科選修)。</p> <p>2. 一般科目、專業及實習科目與校訂專業必修、校訂選修科目；此四者，學生必須修滿規定之應修科目與學分始得畢業。</p> <p>3. 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)。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 學生於畢業之前須依規定取得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。</p> <p>6. 標示@表示在電腦教室上課需另收電腦實習費。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 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>9. 經餐旅管理系 105 學年度第 2 學期第 1 次系課規會議通過(106.04.11)、民生學院 105 學年度第 2 學期第 2 次院課程規劃會議(106.04.14)通過、105 學年度第 2 學期第 1 次校級課程規劃委員會議訂定並通過(106.04.28)。</p> <p>10. 經餐旅管理系 106 學年度第 1 學期第 1 次系課規會議通過(106.08.11)、經民生學院 106 學年度第 1 學期第 1 次院課規會議通過(106.10.05)、106 年 10 月 26 日 106 學年度第 1 學期第 2 次臨時校課規委員會審議通過。</p> <p>11. 經餐旅管理系 106 學年度第 1 學期第 3 次系課規會議通過(106.11.16)、經民生學院 106 學年度第 1 學期第 2 次院課規會議通過(106.11.23)、經本校 106 學年度第 1 次校課規會議(106.12.28)通過及本校 106 學年度第 1 學期第 3 次教務會議(107.01.11)通過並實施。</p> <p>12. 經餐旅管理系 106 學年度第 2 學期第 1 次系課規會議通過(107.03.01)、經民生學院 106 學年度第 2 學期第 1 次院課規會議通過(107.03.14)、經本校 106 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議(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>									

美和科技大學 106 入學年度餐旅管理科五專部課程總表

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)
	13.經餐旅管理系 107 學年度第 2 學期第 2 次系課規會議通過(108.05.15)、經民生學院 107 學年度第 2 學期第 2 次院課規會議通過(108.05.16)、107 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(108.06.13)、107 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(108.06)通過並實施。 14.經餐旅管理系 108 學年度第 1 學期第 2 次系課規會議通過(108.08.27)、民生學院 108 學年度第 1 學期第 2 次院課規會議通過(108.08.29)、108 學年度第 1 學期第 1 次臨時校課規會議通過(108.09.04)、108 學年度第 1 學期第 1 次教務會議(108.09.06)通過並實施。									