

美和科技大學 104 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)	
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)(3/3)	國文(VI)(3/3)					
	英文(I)(3/3)	英文(II)(3/3)	英文(III)(3/3)	英文(IV)(3/3)	英文(V)(2/2)	英文(VI)(2/2)					
	數學(I)(2/2)	數學(II)(2/2)	數學(III)(2/2)	數學(IV)(2/2)							
	地理(2/2)	公民與社會(2/2)	生活科技(2/2)								
	歷史(2/2)	物理(2/2)	家政(2/2)								
	化學(2/2)	藝術生活(2/2)									
	生物(2/2)	生涯規劃(2/2)									
	美術(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)	全民國防教育(III)(1/1)	全民國防教育(IV)(1/1)							
健康與護理(I)(1/1)	健康與護理(II)(1/1)	健康與護理(III)(1/1)	健康與護理(IV)(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	22/23	20/21	16/17	12/13	5/5	5/5	0/0	0/0	0/0	0/0	
專業實習科目	#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)	#西餐烹調實務與實習(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)	#中餐烹調精修實務與實習(I)(4/4)	#中餐烹調精修實務與實習(II)(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	4/4	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)	#餐旅建教合作實習(I)(12/24)	#餐旅建教合作實習(II)(12/24)		
	餐旅專業倫理(2/2)	@商業套裝軟體應用(2/2)	@國際網路應用(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)	餐旅日文與會話(I)(2/2)	餐旅日文與會話(II)(2/2)	#葡萄酒品評實務(2/2)				
				餐旅會計(I)(2/2)	餐旅會計(II)(2/2)	實務專題(2/2)					
小計 C	4/4	4/4	6/6	8/8	10/10	10/10	6/6	12/24	12/24	0/0	
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				#香料與食材認識(2/2)	#蔬果雕刻實務(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)
						世界飲食文化(2/2)	餐廳規劃(2/2)	餐旅連鎖經營管理(2/2)			茶與咖啡實務(2/2)
								#食農教育(4/4)			#校外實習(III)(12/12)
											民宿經營管理(2/2)
小計	0/0	0/0	0/0	4/4	4/4	4/4	8/8	0/0	0/0	24/24	
建議選修 D	0/0	0/0	0/0	2/2	2/2	2/2	2/2	0/0	0/0	12/12	
合計(A+B+C+D)	32/33	30/31	32/33	32/33	23/23	23/23	12/12	12/24	12/24	12/12	
備註	<p>1. 畢業最低學分數 220 學分，分為一般科目必修 80 學分，專業及實習科目必修 48 學分，專業必修 72 學分，選修至少 20 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. 每學期修業學分數上下限規定：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#課程為本系校外建教合作實習專業必修、專業選修科目：每學分實習時數 80 小時，餐旅建教合作實習(I)(12/24)總實習時數為(960)小時、餐旅建教合作實習(II)(12/24)總實習時數為(960)小時及校外實習(III)(12/12)總實習時數為(960)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。</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(科)專業證照認可辦法」。</p> <p>6. @表示在電腦教室上課另收電腦實習費。</p> <p>7. 標示#課程為結合證照考取之課程，需收取實習材料費。</p> <p>8. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認列為系之專業選修學分或跨系選修學分。</p> <p>9. 103 年 9 月 15 日 103 學年度第 1 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>10. 104 年 6 月 25 日 103 學年度第 2 學期第 2 次教務會議審議通過。</p> <p>11. 104 年 9 月 24 日 104 學年度第 1 學期第 1 次教務會議審議通過。</p> <p>12. 106 年 4 月 28 日 105 學年度第 2 學期第 1 次校級課程規劃委員會審議通過。</p> <p>13. 106 年 10 月 26 日 106 學年度第 1 學期第 2 次臨時校級課程規劃委員會審議通過</p> <p>14. 經本校 106 學年度第 1 次校課規會議(106.12.28)通過及 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>15. 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> <p>16. 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。</p> <p>17. 經民生學院 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。</p>										