

美和科技大學 107 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) (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)	公民與社會(2/2)	生命教育(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)						
	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)(4/4)	#中餐烹調實務(III)(4/4)	#餐旅服務實務 III(4/4)	#飲料與調酒(4/4)	#茶與咖啡實務(3/3)	#西餐烹調實務 II(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)	#烘焙實務(I)(4/4)	#烘焙實務(II)(4/4)	#烘焙實務(III)(4/4)	#西餐烹調實務 I(4/4)				
					#客房服務實務(4/4)	#烘焙實務(IV)(4/4)				
小計 B	6/6	6/6	8/8	8/8	12/12	11/11	4/4	0/0	0/0	0/0
專業必修	刀工實務(2/2)	@商業套裝軟體應用(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)	#食農教育(4/4)	校外實習 I (12/12)	校外實習 II (12/12)	
	餐旅專業倫理(2/2)	@餐旅數位媒體應用(2/2)	餐旅管理概論(II)(2/2)	餐旅會計(2/2)	菜單設計與成本控制(2/2)	@實務專題(2/2)	職場培訓(2/2)			
	餐飲衛生與安全(2/2)	餐旅管理概論(I)(2/2)		#食材與辛香料認識(2/2)	餐飲業 HACCP 實務(2/2)	#侍酒服務(2/2)	宴會實務(2/2)			
小計 C	6/6	6/6	4/4	6/6	6/6	6/6	8/8	12/12	12/12	0/0
選修	非專業選修			性別平等教育(2/2)						法律與生活(2/2)
	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)		保健與膳食營養(2/2)
				#蔬果切雕實務(2/2)	餐飲營養學(2/2)	日文與會話(I)(2/2)	#中式米食與麵食(4/4)	世界飲食文化(2/2)		校外實習 III (12/12)
						餐飲連鎖經營(2/2)	日文與會話(II)(2/2)	點心茶會實務(2/2)		民宿經營管理(2/2)
							餐旅銷售技巧(2/2)	勞動法令(2/2)		會議展覽管理(2/2)
								顧客關係與危機處理(2/2)		
							餐旅人力資源管理(2/2)			
小計	0/0	0/0	4/4	6/6	6/6	10/10	12/12	0/0	0/0	22/22
建議選修 D	0/0	0/0	2/2	4/4	4/4	8/8	8/8	0/0	0/0	12/12
合計(A+B+C+D)	28/29	30/31	24/25	28/29	26/26	29/29	20/20	12/12	12/12	12/12
備註	<p>1.畢業最低學分數220學分，分為校定必修62學分，專業及實習科目必修55學分，專業必修66學分，選修至少37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)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。</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106學年度第1學期第3次系課規會議通過(106.11.16)、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)、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>10.經餐旅管理系106學年度第2學期第4次系課規會議通過(107.05.19)、民生學院106學年度第2學期第3次院課規會議通過(107.05.10)、106學年度第2學期第1次臨時校級課規會議(107.05.31)通過及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>11.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。</p> <p>12.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。</p> <p>13.經餐旅管理系109學年度第1學期第2次系課規會議通過(109.10.22)、民生學院109學年度第1學期第3次院課規會議通過(109.10.28)、109學年度第1學期第1次校課規會議通過(109.11.19)、109學年度第2學期第1次教務會議通過(110.02.18)通過並實施。</p>									