

美和科技大學 110 入學年度 餐旅管理系 四年制進修部課程總表

	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	歷代文學選讀 I (2/2)	歷代文學選讀 II (2/2)	英文 III (1/1)	英文 IV (1/1)				
	英文 I (2/2)	英文 II (2/2)	博雅課程社會科學領域 (2/2)	健康促進 (2/2)				
	民主與法治 (2/2)	歷史與文化 (2/2)		博雅課程人文藝術領域 (2/2)				
	藝術欣賞 (2/2)	資訊技能應用 (2/2)						
		博雅課程自然與生命科學領域 (2/2)						
小計(A)	8/8	10/10	3/3	5/5	0/0	0/0	0/0	0/0
專業必修	餐旅概論 (2/2)	食物與營養 (2/2)	餐飲衛生與安全 (2/2)	餐旅行銷概論 (2/2)	實務專題 I (3/3)	職涯教育 (3/3)	餐旅業個案研討 (2/2)	#旅館服務技術 (3/3)
	世界飲食文化 (2/2)	#烘焙原理與實務 I (3/3)	職場實務 I (4/4)	職場實務 II (4/4)	#飲調技術 (3/3)		#餐飲服務技術 (3/3)	實務專題 II (3/3)
	刀工實務 (2/2)	#基礎中餐烹調 (3/3)	#基礎西餐烹調 (3/3)	實用英文 (3/3)				
	#烹調原理與實務 (3/3)		國際禮儀 (2/2)					
	食材認識 (2/2)							
小計(B)	11/11	8/8	11/11	9/9	6/6	3/3	5/5	6/6
專業選修			餐旅英文 (2/2)	#進階西餐烹調 (3/3)	#進階中餐烹調 (3/3)	#蛋糕製作與裝飾 (3/3)	#茶飲與咖啡技術 (2/2)	#旅館房務管理與實務 (2/2)
			#烘焙原理與實務 II (3/3)	蔬果切雕實務 (2/2)	餐廳規劃 (2/2)	銀髮族健康餐飲 (2/2)	餐旅服務禮儀與情緒管理 (2/2)	餐飲連鎖經營管理 (2/2)
			多媒體網頁設計 (2/2)	台灣觀光資源概要 (2/2)	餐飲業 HACCP 實務 (2/2)	菜單設計與成本控制 (2/2)	餐旅業危機處理 (2/2)	#進階餐服技術 (2/2)
					休閒住宿產業管理 (2/2)	宴會實務 (2/2)	餐旅美學 (2/2)	桌邊服務 (2/2)
					#麵包製作 (3/3)	#中式麵食 (3/3)	餐旅公關實務 (2/2)	#中式米食 (3/3)
						#酒類品評實務 3/3	微型創業與經營概論 (2/2)	#創意西點 (4/4)
							#國際傳統點心 (4/4)	
小計	0/0	0/0	7/7	7/7	12/12	15/15	19/19	17/17
建議選修(C)	0/0	0/0	4/4	4/4	6/6	9/9	10/10	10/10
合計 (A+B+C)	19/19	18/18	18/18	18/18	12/12	12/12	15/15	16/16
備註	<p>1.最低畢業學分：128 學分，必修 85 學分(含校定必修 26 學分，專業必修 59 學分)，選修 43 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.博雅涵養課程至少需修 6 學分，方可畢業。</p> <p>3.選修需修習 43 學分，其中本系所開專業選修課程至少需修習 27 學分，其餘學分可跨他系選修，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>4.標示#課程為專業實作課程，需另收實習材料費。</p> <p>5.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>6.經餐旅管理系第 1 學期第 3 次課規會議通過(109.12.28)、民生學院 109 學年度第 1 學期第 4 次院課規會議通過(110.01.07)、109 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(110.02.03)、109 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(110.02.18)通過並實施。</p> <p>7.110 學年度第 1 學期第 1 次校課規會議通過(110.08.25)、110 學年度第 1 學期第 1 次教務會議(110.09.07)通過並實施。</p>							