

104學年度餐旅管理學系課程表

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年											
校 定 必 修 8 學 分	科目	上學期		下學期		校 定 必 修 4 學 分	科目	上學期		下學期		校 定 必 修 8 學 分	科目	上學期		下學期		校 定 必 修 8 學 分	科目	上學期		下學期				
		學分		學分				學分		學分				學分		學分				學分		學分				
校 定 必 修 8 學 分	中國文學鑑賞與創作一00123	2/2h				校 定 必 修 4 學 分	體育(參) 00221	0/2h				校 定 必 修 8 學 分	體育(伍) 00321	0/2h				校 定 必 修 8 學 分	職場應用英文(一) 01406	2/3h						
	中國文學鑑賞與創作二00124			2/2h			體育(肆) 00222			0/2h			體育(陸) 00322			0/2h				職場應用英文(二) 01407			2/3h			
	應用英文(一) 01106	0/2h					應用英文(三) 01206	0/2h					商務溝通英文(一) 01306	2/3h						通識課程	2/2h		2/2h			
	應用英文(二) 01107				0/2h		應用英文(四) 01207			0/2h			商務溝通英文(二) 01307			2/3h										
	資訊科技：辦公室應用36134	2/3h					通識課程	2/2h		2/2h			通識課程	2/2h		2/2h										
	資訊科技：資料處理36135				2/3h																					
	體育(壹) 00121	0/2h																								
	體育(貳) 00122				0/2h																					
	校定必修小計	4/9h		4/9h			校定必修小計	2/6h		2/6h			校定必修小計	4/7h		4/7h			校定必修小計	4/5h		4/5h				
院 必 修 22 學 分	觀光學概論20101	3/3h				院 必 修 3 學 分	統計學(一)35107	3/4h				系 必 修 17 學 分	菜單設計與成本控制19310	3/3h				系 必 修 3 學 分	專題研究19402	2/2h						
	休憩學概論20104	3/3h											飲料管理(一)19311	2/2h												
	餐旅管理專論20119	3/3h											研究方法19302	3/3h										1/1h		
	經濟學55124	3/4h											餐旅資訊管理19307			3/3h										
	日文(上)00531	2/3h											統計方法與資料分析19309			3/3h										
	日文(下)00532	2/3h		2/3h									餐旅財務管理19305			3/3h										
	管理學11102			3/3h																						
	院必修小計	14/16h		8/9h			院必修小計	3/3h																		
系 必 修 8 學 分	食品衛生與安全19104			2/2h		系 必 修 9 學 分	餐館管理19231	3/3h																		
	旅館管理19105			3/3h																						
	餐飲服務19106			3/3h						3/3h																
		系必修小計			8/8h				系必修小計	3/3h		6/6h			系必修小計	8/8h		9/9h			系必修小計	2/2h		1/1h		
系 選 修						系 選 修	消費者行為19251	3/3h					葡萄酒專論19360	2/2h						餐旅服務品質管理19477	2/2h					
							客房實務19252	3/3h					宴會管理19352	3/3h						餐旅微型創業19478	3/3h					
							餐旅職涯規劃與職能證照19253	2/2h					飲食文化19377	2/2h						旅館開發與規劃19479	3/3h					
							餐旅專業倫理19254	2/2h					中餐烹飪19380	3/3h						餐旅訓練19480	2/2h					
							營養學19255	2/2h					烘焙學(二)19381	3/3h						民宿經營與管理19468			3/3h			
							餐飲採購管理19256			3/3h			飲料管理(二)19382			2/2h				餐旅策略品牌管理19481			2/2h			
							烘焙學(一)19257			3/3h			餐旅連鎖19383			2/2h				餐旅企業進階實習19475			3/3h			
							組織行為19258			2/2h			餐旅創意與產品開發19359			3/3h				餐旅職場實務專題19476			3/3h			
							餐旅法語19259			2/2h			西餐烹飪19384			3/3h				餐旅專業海外觀摩19482			2/2h			
							餐旅專業英語19358			2/2h			餐旅設施規劃與設計19385			2/2h										
							食物學19260			3/3h																
		學分累計		12-25			12-25		學分累計		12-25		12-25		學分累計		12-25		12-25		學分累計		9-25		9-25	

修業規定：

- 依本校學則規定，大學部學生需通過「服務學習」、「英語能力」、「資訊能力」、「中文能力」、「運動能力」及「專業基本能力」檢定，始得畢業。本系學生應於在學期間內通過專業基本能力檢定，其項目及檢定標準如下：(1) 專業知識能力：必須至少取得一項餐旅相關證照。例如：餐旅服務、飲料調製、烘焙食品、中餐、西餐烹調等證照，或經系上認可之相關證照。(2) 實務操作能力(就業競爭力)：畢業前應完成本系實習實施細則之規定。完成400小時的專業實習(含校內外)及實習報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。(3) 問題解決能力：團隊合作完成一本畢業專題研究報告，並通過審查(要通過審查標準rubrics)。
- 最低畢業學分數為128學分，其中包括校定必修28學分，院必修25學分，系必修37學分，系選修38學分。
- 修四年級體育總學分數，以不超過4學分為上限；修習教育學程、通識課程(必修12學分以外)、外系課程者其學分另計，不列入畢業學分。
- 通識教育課程在畢業前至少必須修完12學分，課程分「人文」、「社會」、「自然」三個領域，每個領域再分「核心」、「延伸」二類，每個學生在每一領域的每一類至少必須修一門課2學分方得畢業。
- 各系規定至少應選修之38學分以選修其本系選修課為原則，如經系主任同意其選修他系課程之必、選修課程學分者，至多承認15學分列入畢業學分計算；重補修必修課程除同名課程外，可認列外系所開經濟學(一)，與會計學(一)經系主任同意修習，可追溯至104學年度以前入學學生適用。
- 本課程架構之選修課程及取消擋修規定，可追溯至104學年度以前入學學生適用。
- 畢業前需完成一門學分學程。