

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									餐旅實務運作訓練19401			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																					
	會計學52122			3/3h																					
	院必修小計	14/16h		8/9h			院必修小計	3/3h				系必修小計	8/8h		9/9h			系必修小計	2/2h		1/1h				
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				系 選 修	葡萄酒專論19360	2/2h				系 選 修	餐旅服務品質管理19477	2/2h					
	旅館管理19105			3/3h			餐館行銷19232			3/3h			客房實務19252	3/3h						餐旅微型創業19478	3/3h				
	餐飲服務19106			3/3h			人力資源管理19233			3/3h			餐旅職涯規劃與職能證照1925	2/2h						旅館開發與規劃19479	3/3h				
													餐旅專業倫理19254	2/2h							餐旅訓練19480	2/2h			
													營養學19255	2/2h							民俗經營與管理19468			3/3h	
													餐飲採購管理19256			3/3h					餐旅策略品牌管理19481			2/2h	
													烘焙學(一)19257			3/3h					餐旅企業進階實習19475			3/3h	
													組織行為19258			2/2h					餐旅職場實務專題19476			3/3h	
										餐旅法語19259			2/2h				餐旅專業海外觀摩19482			2/2h					
										餐旅專業英語19358			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：																									
1 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)。																									
2 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。																									
3 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。																									
4 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。																									
5 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。																									
6 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。																									
7 畢業前需完成一門學分學程。																									