

105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		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			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			
	觀光學概論20101	3/3h					統計學(一)35107	3/4h						菜單設計與成本控制19310	3/3h						專題研究19402	2/2h					
休憩學概論20104	3/3h										人力資源管理19314	3/3h					餐旅畢業專題19405	1/1h									
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							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8學分	食品衛生與安全19104			2/2h		系必修8學分	餐館管理19231	3/3h																			
	旅館管理19105			3/3h			餐旅行銷19232			3/3h																	
	餐飲服務19106			3/3h			飲料管理(一)19234			2/2h																	
	系必修小計			8/8h			系必修小計	3/3h		5/5h			系必修小計	9/9h		9/9h			系必修小計	3/3h		1/1h					
	餐旅專業倫理19151		2/2h				消費行為19251	3/3h				中餐烹飪19380	3/3h						餐旅服務品質管理19477	2/2h							
	餐旅職涯規劃與職能證照191		2/2h				客房實務19262	2/2h				飲料管理(二)19382	2/2h						餐旅微型創業19478	3/3h							
					食物學19260	3/3h				宴會管理19352	3/3h						旅館開發與規劃19479	3/3h									
					烘焙學(一)19257	3/3h				餐旅設施規劃與設計19383	2/2h						餐旅電子商務19483	3/3h									
					飲食文化與餐飲美學19261	2/2h												餐旅連鎖19484			2/2h						
																		民宿經營與管理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(二)19263			3/3h										餐旅企業進階實習19475			3/3h						
					餐旅法語19259			2/2h										餐旅職場實務專題19476			3/3h						
					餐旅專業英語19358			2/2h										海外進階實習19485			3/3h						
					營養學19255			2/2h																			
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：CHM、餐旅服務、飲料調製、烘焙、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38學分，系選修37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37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105學年度以前入學學生適用。																											
7 畢業前需完成一門學分學程。																											