

107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								
科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	科目	上學期		下學期		科目代號	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	00123	中國文學鑑賞與創作(一)	2/2h			00221	體育(參)	0/2h			00321	體育(伍)	0/2h			01406	職場應用英文一	2/3h					
	00124	中國文學鑑賞與創作(二)			2/2h	00222	體育(肆)			0/2h	00322	體育(陸)			0/2h	01407	職場應用英文二				2/3h		
	01106	應用英文一	0/2h			01206	應用英文三	0/2h			01306	商務溝通英文一	2/3h				通識課程	2/2h			2/2h		
	01107	應用英文二			0/2h	01207	應用英文四			0/2h	01307	商務溝通英文二			2/3h								
	36134	資訊科技：辦公室應用	2/3h				通識課程	2/2h		2/2h		通識課程	2/2h		2/2h								
	13285	程式設計			2/3h																		
	00121	體育(壹)	0/2h																				
	00122	體育(貳)			0/2h																		
	校定必修小計8學分		4/9h		4/9h		校定必修小計4學分		2/6h		2/6h		校定必修小計8學分		4/7h		4/7h		校定必修小計8學分		4/5h		4/5h
院 必 修	20101	觀光學概論【餐旅組】	3/3h			35107	統計學(一)【餐旅組】	3/3h			19310	菜單設計與成本控制	3/3h			19402	專題研究	2/2h					
	20104	休憩學概論【餐旅組】	3/3h							19314	人力資源管理	3/3h			19405	餐旅畢業專題	1/1h						
	20119	餐旅管理導論【餐旅組】	3/3h				院必修【餐旅組】小計3學分		3/3h		19302	研究方法	3/3h			19401	餐旅實務運作訓練				1/1h		
	55124	經濟學【餐旅組】	3/4h			19B01	西式點心製作【烘焙組】	3/4h			19307	餐旅資訊管理			3/3h								
	00531	日文一(上)【餐旅組】	2/3h			19B02	中式點心製作【烘焙組】			3/4h	19309	統計方法與資料分析			3/3h								
	00532	日文一(下)【餐旅組】			2/3h						19305	餐旅財務管理			3/3h								
	11102	管理學【餐旅組】			3/3h																		
	52122	會計學【餐旅組】			3/3h																		
		院必修【餐旅組】小計22學分		14/16h		8/9h		院必修【烘焙組】小計6學分		3/4h		3/4h											
	19A02	蛋糕製作原理【烘焙組】	3/4h			19231	餐館管理【餐旅組】	3/3h															
19A01	麵包製作原理【烘焙組】			3/4h	19232	餐旅行銷【餐旅組】			3/3h														
19B23	西點烘焙製作原理【烘焙組】			3/4h	19236	飲料管理(一)【餐旅組】			2/3h														
	院必修【烘焙組】小計9學分		3/4h		6/8h		系必修【餐旅組】小計8學分		3/3h		5/6h												
院 選 修	20A01	旅遊情境實務			1	19231	餐館管理【烘焙組】	3/3h															
		院選修小計			1	19232	餐旅行銷【烘焙組】			3/3h													
系 必 修	19104	食品衛生與安全【餐旅組】			2/2h	19236	飲料管理(一)【烘焙組】			2/3h													
	19105	旅館管理【餐旅組】			3/3h	19235	烘焙乙級證照【烘焙組】			6/8h													
	19106	餐飲服務【餐旅組】			3/3h																		
		系必修【餐旅組】小計8學分				8/8h																	
	19B18	丙級技能證照輔導-麵包【烘焙組】	6/8h																				
19104	食品衛生與安全【烘焙組】			2/2h		系必修【烘焙組】小計14學分		3/3h		11/14h		系必修小計18學分		9/9h		9/9h		系必修小計4學分		3/3h		1/1h	
19B05	蛋糕裝飾藝術【烘焙組】			3/4h	19251	消費者行為	3/3h				19380	中餐烹飪	3/3h			19477	餐旅服務品質管理	2/2h					
19B12	巧克力製作與裝飾【烘焙組】			3/4h	19262	客房實務	2/2h				19394	飲料管理(二)	2/3h			19478	餐旅微型創業	3/3h					
	系必修【烘焙組】小計14學分		6/8h		8/10h	19260	食物學	3/3h			19352	宴會管理	3/3h			19479	旅館開發與規劃	3/3h					
19B21	結婚蛋糕創意製作	3/4h			19267	烘焙學(一)	3/4h				19385	餐旅設施規劃與設計	2/2h			19483	餐旅電子商務	3/3h					
19B24	進階創意蛋糕裝飾	3/4h			19261	飲食文化與餐飲美學	2/2h				19395	店舖設計與規劃	3/3h			19486	古典洋菓子	3/4h					
19151	餐旅專業倫理			2/2h	19264	咖啡學	3/3h				19386	葡萄酒專論			3/3h								
19152	餐旅職涯規劃與職能證照			2/2h	19255	營養學			2/2h		19359	餐旅創意與產品開發			3/3h					19484	餐旅連鎖		2/2h
19B25	進階巧克力製作與裝飾			6/8h	19256	餐飲採購管理			3/3h		19384	西餐烹飪			3/3h					19468	民宿經營與管理		3/3h
19B26	專業烘焙商品製作			3/4h	19268	烘焙學(二)			3/4h		19387	餐旅行銷			2/2h					19481	餐旅策略品牌管理		2/2h
					19358	餐旅專業英語			2/2h		19388	餐旅專業海外觀摩			2/2h					19475	餐旅企業進階實習		3/3h
					19265	咖啡專賣店經營與管理			3/3h											19476	餐旅職場實務專題		3/3h
					19266	進階烘焙原理與概論			3/3h											19485	海外進階實習		3/3h
	系選修小計		6/8h		13/16h		系選修小計		16/17h		16/17h		系選修小計		13/14h		13/13h		系選修小計		14/15h		16/16h

- 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領域相關證照，或經系上認可之證照。(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，包括校定必修28學分，院必修餐旅組25學分；烘焙組15學分，系必修餐旅組38學分；烘焙組50學分，系選修餐旅組37學分；烘焙組35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。
  - 本系規定應選修學分(餐旅組至少37學分、烘焙組至少35學分)，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認列為外系學分，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107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107學年度以前入學學生適用。
  - 畢業前需完成一門學分學程。
  - 【烘焙組】限本校僑委會海外青年技術訓練班烘焙科取得結業學分證明書者適用。