

110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			校 定 必 修	00221	體育(季)	0/2h			校 定 必 修	00321	體育(伍)	0/2h			校 定 必 修	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								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												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	3/3h			院 必 修	35107	統計學(一)	3/3h			系 必 修	19310	菜單設計與成本控制	3/3h			系 必 修	19402	專題研究	2/2h				
	20104	休遊學概論	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	3/3h					院必修小計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	3/4h										19307	餐旅資訊管理		3/3h									
	00531	日文(上)	2/3h										19309	統計方法與資料分析		3/3h									
	00532	日文(下)			2/3h								19305	餐旅財務管理		3/3h									
	11102	管理學			3/3h																				
	52122	會計學			3/3h																				
		院必修小計22學分	14/16h		8/9h																				
院 選 修	20A01	旅遊情境實務		1		系 必 修	19231	餐館管理	3/3h			系 必 修													
		院選修小計		1			19232	餐旅行銷		3/3h															
系 必 修	19104	食品衛生與安全		2/2h		系 必 修	19236	飲料管理(一)		2/3h		系 必 修													
	19105	旅館管理		3/3h				系必修小計8學分	3/3h	5/6h															
	19106	餐飲服務		3/3h																					
		系必修小計8學分		8/8h																					
系 選 修						系 選 修	19251	消費者行為	3/3h			系 選 修													
	19151	餐旅專業倫理		2/2h			19262	客房實務	2/2h				19380	中餐烹飪	3/3h				19477	餐旅服務品質管理	2/2h				
	19152	餐旅職涯規劃與職能證照		2/2h			19260	食物學	3/3h				19394	飲料管理(二)	2/3h				19478	餐旅微型創業	3/3h				
							19261	烘焙學(一)	3/4h				19352	宴會管理	3/3h				19479	旅館開發與規劃	3/3h				
							19255	飲食文化與餐飲美學	2/2h				19385	餐旅設施規劃與設計	2/2h				19483	餐旅電子商務	3/3h				
							19256	咖啡學	3/3h				19395	店舖設計與規劃	3/3h				19486	古典洋菓子	3/4h				
							19257	營養學		2/2h			19398	蔬食雕刻與盤飾(109新增)	3/3h										
							19258	餐旅採購管理	3/3h				19386	葡萄酒專論		3/3h				19484	餐旅連鎖		2/2h		
							19268	烘焙學(二)	3/4h				19359	餐旅創意與產品開發		3/3h				19468	民宿經營與管理		3/3h		
							19358	餐旅專業英語		2/2h			19384	西餐烹飪		3/3h				19481	餐旅策略品牌管理		2/2h		
					19265	咖啡專賣店經營與管理	3/3h			19387	餐旅訓練		2/2h				19475	餐旅企業進階實習		3/3h					
					19266	進階烘焙原理與概論		3/3h		19388	餐旅專業海外觀摩		2/2h				19476	餐旅職場實務專題		3/3h					
						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25學分，系必修38學分，系選修37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至少37學分，未列於畢業課程架構的跨領域學分學程之學分，可認為外系學分，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109學年度以前入學學生適用。
- 本課程架構之選修課程及取消插修規定，可追溯至109學年度以前入學學生適用。
- 畢業前，需取得一張學分學程證書