吳鳳科技大學 日間部四技 餐旅管理系課程表（111學年度入學學生適用）

科目類別	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年						小計	
	上			下			上			下			上			下			上			下				
	科目	學分	時數	科目	學分	時數	上	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數
核心通識	外語(一)	3	3	外語(二)	3	3				安全教育	1	1														
核心通識	文學賞析與習作	2	2	語文能力表達	2	2				專業倫理	1	1														
核心通識	體育(一)	2	2	體育(二)	2	2				創意概論與智財權	1	1														
核心通識				勞作教育	1	1																				
核心通識	小計	7	7		8	8		0	0		3	3		0	0		0	0		0	0		0	0	18	18
博雅通識							博雅通識(一)	2	2	博雅通識(二)	2	2														
博雅通識	小計	0	0		0	0		2	2		2	2		0	0		0	0		0	0		0	0	4	4
院共同必修	*電腦實務	3	3				管理學	3	3																	
院共同必修		3	3		0	0		3	3		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0	6	6
專業必修	餐旅管理概論	2	2	食物營養與保健	2	2	餐飲英文會話	2	2	餐旅媒體設計	2	2	餐旅數位行銷管理	2	2	校外實習(一)	3	3	校外實習(四)	3	3	專題製作	2	2		
專業必修				餐旅安全衛生管理	2	2	國際禮儀	2	2	校內實務實習(一)	1	1	校內實務實習(二)	1	1	校外實習(二)	3	3	校外實習(五)	3	3					
專業必修													餐旅採購與成本控制	2	2	校外實習(三)	3	3	校外實習(六)	3	3					
專業必修																										
專業必修																										
專業必修	小計	2	2		4	4		4	4		3	3		5	5		9	9		9	9		2	2	38	38
必修小計		12	12		12	12		9	9		8	8		5	5		9	9		9	9		2	2	66	66
專業選修							共通核心職能課程	3	3																	
專業選修 餐旅管理模組	烘焙學	2	2	房務作業管理實務	2	2	食品作業場所病媒防治管理	2	2	旅館英文	2	2	餐旅日文會話	2	2	伴手禮製作	3	3	無國界料理	3	3	消費者行為	2	2		
專業選修 餐旅管理模組	餐飲服務技術與實務	2	2	菜單設計與規劃	2	2	世界飲食文化	2	2	服務業品質管理	2	2	職場創業實務	2	2	地方特色餐飲設計	3	3	餐旅個案研討	3	3	海外參訪	2	2		
專業選修 餐旅管理模組	蔬果雕刻與盤飾	2	2	飲料管理與實務	2	2	咖啡調製	2	2	餐旅人力資源管理	2	2	民宿經營與管理	2	2	巧克力製作實務	3	3	餐飲創業管理與實務	3	3	主題餐廳設計規劃	2	2		
專業選修 餐旅管理模組	食材認識	2	2	行動裝置APP設計與製作	2	2	休閒事業管理			HACCP稽查實務	2	2	餐旅實務規劃	2	2	餐旅業領導與管理	2	2	統計學	2	2	餐旅督導實務	2	2		
專業選修 餐旅管理模組													餐旅業法規	2	2	餐旅財務管理	2	2	客務作業管理實務	2	2					
專業選修 廚藝創作模組	烘焙實習製作(一)	4	4	烘焙實習製作(二)	4	4	進階烘焙實習(一)	4	4	進階烘焙實習(二)	4	4	蛋糕裝飾	4	4	形象與溝通技巧	2	2	旅館設備與維護實務	2	2	法式小點伴手禮	3	3		
專業選修 廚藝創作模組	中餐實務實習(一)	4	4	中餐實務實習(二)	4	4	進階中餐實習(一)	4	4	進階中餐實習(二)	4	4	西餐實習	4	4							異國料理	3	3		
專業選修 廚藝創作模組	西點蛋糕實習(一)	4	4	西點蛋糕實習(二)	4	4	中式米麵食製作	4	4	競賽料理	4	4	進階歐式麵包	4	4							養生料理	3	3		
專業選修 廚藝創作模組	中式套餐製作	4	4	中式點心製作	4	4	小吃設計及創作	4	4	台灣料理	4	4	南洋料理	4	4							特色風味餐創作	3	3		
系預計開設選修學分/學時		6	6		6	6		6	6		6	6		6	6		9	9		9	9		7	7	37	37
學分/學時小計		18	18		18	18		15	15		14	14		11	11		9	9		9	9		9	9	103	103
潛能課程	1. 通識護照：最多4學分 2. 社團發展：最多6學分 3. 證照專利：最多6學分 4. 競賽展演：最多6學分												5. 學程與跨系興趣選修：最多為本類課程應修學分 6. 潛能課程相關課程詳細規定請參考「吳鳳科技大學潛能課程修課要點」辦理。 **7. 校外實習課程：最多18學分**													
學程/潛能課程修課學分建議		4	4		4	4		4	4		4	4		5	5		0	0		0	0		4	4	25	25
畢業最低學分/學時		22	22		22	22		19	19		18	18		16	16		9	9		9	9		13	13	128	128
共同選修	1.「全民國防教育軍事訓練」課程有五大領域：(一)國際情勢（二)國防政策（三)全民國防（四)防衛動員（五)國防科技。 2. 各領域均為0學分/2學時，可折抵役期。各領域每學期開設情況，均依當學期教務處公告為準。																									

備註：

一、校基本要求：

1.語文能力門檻：本系學生至少須通過英文能力檢定A2級以上(含校內英文門檻鑑定)。外語(一)與外語(二)皆區分為英文與華語兩類，其中華語地區國家之學生修習英文，非華語地區國家之學生則修習華語。

2.資訊能力門檻：非資訊系(科)至少通過一種資訊基本能力認證測驗；資訊系(科)至少需通過兩種資訊能力認證測驗。

3.全民國防教育軍事訓練課程修課規定：全民國防教育軍事訓練課程為共同選修，可折抵役期，每學期0學分2學時，不列入畢業學分。

4.學程、跨系興趣選修與潛能課程規定：相關課程規定參考「學程、跨系興趣選修與潛能課程修課要點」辦理。

二、院基本要求：

1.完成院共同必修6學分：*電腦實務(3學分)、管理學(3學分)。學生必須修習及格。

2.完成院學程選修【觀光休閒外語人才學程】、【餐旅創意與行銷學程】、【觀光休閒創意學程】任一者，將頒發學程修習證書，院選修學程規範另行公告之。

三、系所基本要求：

1.畢業學分數要求：至少需取得128學分方可畢業，其中包括(1)核心通識科目18學分(2)博雅通識科目4學分(3)學院共同必修6學分(4)專業必修科目38學分 (5)專業選修科目37學分(6)學程、跨系興趣選修與潛能課程 25學分

2.各年級各學期修習學分數規定：(1)一~二年級：16~25學分。(2)三年級：14~25學分、(3)四年級：9~25學分。

3.修習校外實習課程須符合本校相關法規，據以認定實習成績，課程名稱為：校外實習(一)、校外實習(二)、校外實習(三)、校外實習(四)、校外實習(五)、校外實習(六)。

4.二下、三上必須修畢校內實習課程，始可進行三下校外實習，校內實習課程請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系校內實習課程設置要點」相關規定實施。

5.三下、四上校外實習課程請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系校外實習課程設置要點」相關規定實施。

6.專業能力要求：請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系學生畢業門檻條件實施要點」相關規定實施。

7.本系於四下必須完成專題製作課程始得畢業。

四、其他說明

1.*表示需使用電腦課程。

2.本系可因應計劃和產業需求修改選修課。

五、訂(修)定歷程：

1. 111年07月01日 餐旅管理系110學年度第2學期第 6 次系課程委員會通過；111年08月11日數位管理學院111學年度第1學期第 1 次課程委員會通過；111年09月19日111學年度第1學期第 1 次校課程委員會通過。