中州科技大學　日間部　四技　觀光與管理學院　餐旅事業管理系　課程學分表　106學年度入學新生適用

		第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					
		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		
			學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	合計
共同必修	通識課程	中國文學	2	2																		
		應用中文			2	2																
		服務學習(一)(二)	1	2	0	2																
		英文(一)(二)	2	2	2	2																
		體育(一)(二)	2	2	2	2																
		小計	7	8	6	8	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	13
	博雅通識						自然科學(一)(二)	2	2	2	2	人文藝術(一)(二)	2	2	2	2						
							生活應用(一)(二)	2	2	2	2	社會素養(一)(二)	2	2	2	2						
												生活應用(三)	2	2								
		小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	6	6	4	4	小計	0	0	0	0	18
專業必修	院基礎課程	資訊概論	3	3			經濟學	3	3			人力資源管理	3	3								
		管理學			3	3	行銷學			3	3	會計學			3	3						
		小計	3	3	3	3	小計	3	3	3	3	小計	3	3	3	3	小計	0	0	0	0	18
	系核心課程	餐旅概論	3	3			餐旅英文	3	3			客務管理與實作#	3	3			校外實習	3	3			
		咖啡調製與鑑賞※			3	3	餐飲管理與服務			3	3	餐旅採購與財務管理實務※			3	3						
												房務管理與實作#			3	3						
												實務專題研究(一)(二)	1	2	1	2						
		小計	3	3	3	3	小計	3	3	3	3	小計	4	5	7	8	小計	3	3	0	0	26
專業選修		職場衛生與安全	3	3			電子商務	3	3			顧客關係管理	3	3			餐飲連鎖體系管理	3	3			
		休憩概論	3	3			票務及航空訂位系統＊#	3	3			菜單規劃與分析	3	3			民宿創新管理	3	3			
		飲料調製實務	3	3			觀光與行政法規#	3	3			日語觀光導覽解說技巧#	3	3			顧客抱怨處理	3	3			
		餐旅與文化	3	3			餐飲美學	3	3			異國料理製作與鑑賞	3	3			證照實務(一)	3	3			
		餐旅APP概論與應用	3	3			茶與咖啡烘焙實習	3	3			休閒旅館與活動企劃	3	3			觀光行政與法規	3	3			
		簡易甜點製作實務	3	3			複合式餐飲與美食企劃	3	3			研究方法	3	3			巧克力調製實務	3	3			
																	旅館與餐館開發設計	3	3			
		職場倫理與職業道德			3	3	消費者行為			3	3	基礎App應用			3	3	證照實務(二)			3	3	
		觀光與文創產業概論			3	3	飯店服務管理			3	3	國家公園/生態導覽解說			3	3	飯店設施管理系統＊			3	3	
		解說員林學			3	3	休閒民宿經營管理			3	3	遊樂區與休閒事業管理			3	3	旅館日語			2	2	
		國際與用餐禮儀			3	3	休閒農業經營實務			3	3	酒類常識與基礎調酒			2	3	狀況應變與危機事件處理			2	2	
		會議與宴會實務			3	3	客服/前檯管理與實作			3	3	旅行社經營			3	3	餐旅創意思考			2	2	
		餐旅環境美學			3	3	貼身管家服務			3	3	餐旅行銷與企劃實務			3	3	餐旅接待與國際禮儀			3	3	
												餐飲日語			2	3	餐旅管理與服務實習(一)	6	6			
																	餐旅管理與服務實習(二)			9	9	
跨領域課程																						
								4	4	2	2		2	2	2	2						
		選修小計	6	6	6	6	選修小計	7	7	8	8	選修小計	5	5	6	6	選修小計	6	6	9	9	53
總學分/總時數			19	20	18	20	總學分/總時數	17	17	18	18	總學分/總時數	18	19	20	21	總學分/總時數	9	9	9	9	
累計學分/累計時數			19	20	37	40	累計學分/累計時數	54	57	72	75	累計學分/累計時數	90	94	110	115	累計學分/累計時數	119	124	128	133	

備註：

1. 畢業學分：共同必修31學分，專業必修44學分，專業選修53學分(含跨領域課程10學分)，合計128學分始准畢業，前三學年每學期修習不得低於16學分，第四學年每學期修習不得低於9學分，各學期最高不得超過24學分。
   ☆為配合課程實際需求，依規定得適當調配本課程學分表所定專業選修科目。
   ☆科目後加代號#表證照輔導課程，◎表學程相關課程，＊表實習、上機課程。

【畢業門檻】

2. 依據「提升學生就業適應能力及競爭力作業要點」，本校日間部四年制在校學生應於畢業前一年，取得各系專業能力、英文及資訊能力檢定合格等三種證照。
   ★英文證照：依「中州科技大學英文能力檢定證照審核作業規定」，畢業前必須通過等同CEFR A1級英檢測驗，若未能通過者，可於就學期間參加校內、外英檢測驗且達標準；或於第四學年選修通識教育中心開設之「英文檢定」課程兩學分且成績及格，即等同通過英檢測驗，唯此「英文檢定」課程不得與其他規定通識相關科目之畢業學分辦理抵免。」
   ★資訊證照：資訊證照:依「中州科技大學資訊能力檢定證照審核作業規定」，在學期間必須報考與通過規定所列之任一項證照，有報考但未取得規定之一張以上合格證書者，得於第三學年起參加本校資訊能力提升活動三十小時（含數位學習課程及資訊研習營等），或經本校所舉辦之資訊能力檢定考試合格。
   ★專業證照：在校期間取得本系專業證照合計至少2張以上，否則須加修2門專業課程，畢業學分至少應達134學分。
3. 校外實習(暑假修課)：在學期間學生需參加暑期校外實習(3學分/3小時)，未取得「校外實習」學分者，至少須加修1門本系專業選修課程且學分需達3學分以上。
4. 跨領域學分：指依選課辦法選修他系、院、校之課程，經系所認定列入畢業學分。
5. 「自106學年度(含)起，入學之學生應於大三上學期結束前自行至臺灣學術倫理教育資源中心線上平臺修習指定課程，並取得修課證明，始得提出專題製作口試。」
6. 本表經106學年度第1學期第1次系課程會議通過(106.09.04)/第1次觀光與管理學院課程委員會議(106.09.05)通過/106學年度第1學期第1次校課程委員會議(106.09.13)通過/106學年度第1學期第1次校教務會議(106.09.13)核備；本表經106學年度第2學期第2次系課程會議通過(107.04.12)/第2次觀光與管理學院課程委員會議(107.06.21)通過/106學年度第2學期第2次校課程委員會議(107.07.11)通過/106學年度第2學期第2次校教務會議(107.07.11)核備；本表經107學年度第1學期第1次系課程會議通過(107.08.27)/第1次觀光與管理學院課程委員會議(107.09.03)通過/107學年度第1學期第1次校課程委員會議(107.09.10)通過/107學年度第1學期第1次校教務會議(107.09.10)核備。。

製表人簽章：行政助理賴宜婕　系課程委員代表簽章：餐旅事業管理系助理教授江美燕　系主任簽章：餐旅事業管理系系主任王昭明　院長簽章：觀光與管理學院院長黃思倫

中州科技大學 課務組 教務處

107.09