

真理大學餐旅管理學系進修學士班課程規劃表(100學年度入學生)

100/04/14 系課程委員會修正通過
100/06/09 院課程委員會修正通過

大學部一年級				大學部二年級				大學部三年級				大學部四年級			
第一學年(100學年度)				第二學年(101學年度)				第三學年(102學年度)				第四學年(103學年度)			
上學期	時數/ 學分	下學期	時數/ 學分	上學期	時數/ 學分	下學期	時數/ 學分	上學期	時數/ 學分	下學期	時數/ 學分	上學期	時數/ 學分	下學期	時數/ 學分
校定暨通識課程				校定暨通識課程				校定暨通識課程				校定暨通識課程			
體育(一)	2/1	體育(二)	2/1	體育(三)	2/1	體育(四)	2/1	觀光休閒專業倫理	2/2						
外國語文-英語語訓	2/2	外國語文-英語語訓	2/2	外國語文-英語讀本	2/2	外國語文-英語讀本	2/2	通識分類選修(註4)	2/2	通識分類選修(註4)	2/2				
資訊素養	2/2	資訊素養	2/2	通識分類選修(註4)	2/2	通識分類選修(註4)	2/2								
本國語文	2/2	通識-人文核心	2/2												
通識-自然核心	2/2	通識-社會核心	2/2												
院必修課程				院必修課程				院必修課程				院必修課程			
								觀光休閒概論	2/2	觀光休閒概論	2/2				
系專業必修課程				系專業必修課程				系專業必修課程				系專業必修課程			
管理學	2/2	管理學	2/2	旅館管理	2/2	餐飲管理	2/2	餐旅英語	2/2	餐旅英語	2/2	餐旅實習	2/2	餐旅實務糾紛處理	2/2
經濟學	2/2	經濟學	2/2	消費心理學	2/2	行銷學	2/2	會計學	2/2	會計學	2/2	公共關係	2/2	健康餐飲	2/2
營養學	2/2	營養學	2/2	食物製備原理	2/2	人力資源規劃管理	2/2	飲料學概論	2/2	團體膳食製備	3/3	日語(一)	2/2	日語(一)	2/2
餐旅安全與衛生管理	2/2	餐旅安全與衛生管理	2/2	客房與房務管理	2/2	客房與房務管理	2/2			國際禮儀	2/2				
廚藝入門	2/2			統計學	2/2	統計學	2/2								
系專業選修課程				系專業選修課程				系專業選修課程				系專業選修課程			
		地方特色美食製備	2/2	中餐製備	3/3	西餐製備	3/3	領導統御	2/2	世界飲食文化	2/2	餐飲市場經營分析	2/2	旅館市場經營分析	2/2
								烘焙實務	3/3	餐飲採購與成本控制	2/2	物流管理	2/2	保健食品概論	2/2
								餐旅服務技能	2/2	菜單設計	2/2	果雕與盤飾	2/2	國際會議經營管理	2/2
											醱酵食品學	2/2	兩岸觀光專題	2/2	
											旅遊健康管理	2/2			
學期總學分	20/19		20/19		19/18		19/18		19/19		19/19		16/16		14/14
校定暨通識課程	1. 校定共同必修：20學分，其中體育共4學分不列入最低畢業學分數。 2. 通識課程14學分，包括 (1)核心必修：6學分 (2)分類選修：8學分，含四大類：a. 人文學科類 b. 自然科學類 c. 社會科學類 d. 生活技能類，觀光休閒專業學院之學生必選人文學科類及自然科學類。(通識分類選修於修業年限內修畢即)														
院必修	1門課程，4學分。														
系專業必修	23門課程，65學分。備註：餐旅實習須有300小時工作時數證明。														
系專業選修	18門課程，39學分，至少應選修23學分。														
自由選修	6學分。														
最低畢業學分數	130學分														

院系主管簽章:

日期:

開課學分總計: 142 學分