

觀光餐飲服務管理學程實施要點

96.05.02 95學年度第2學期教務會議修正通過
99.5.17 98學年度第2學期學程委員會修正通過
103.05.21 102學年度第2學期教務會議修正通過
104.10.19 104學年度第1學期觀光餐飲服務管理學分學程委員會修正通過
104.11.18 104學年度第1學期教務會議修正通過
107.05.16 106學年度第2學期教務會議修正通過
110.05.19 109學年度第2學期教務會議修正通過

一、宗旨

「觀光餐飲服務管理學程」（以下簡稱本學程）旨在培育與儲備觀光餐飲服務管理之專業人才，因應未來服務導向之產業趨勢。本學程內容涵括觀光領域所需具備之餐飲外場服務能力與餐飲管理專業素養，配合內場食物製備知識之學習暨餐飲文化之涵養，使不同特色之教學研究範疇得以互動整合，以造就學生之跨領域專長，拓展其職場就業競爭力。

二、課程修習與相關規定

- (一) 課程科目詳見附表。
- (二) 修習本學程學生必須修滿核心課程 10 學分並選修專業課程至少 10 學分，共 20 學分，方視同修畢本學程。
- (三) 學生在原系所修習過本學程課程所列相同科目者，可辦抵免。核心課程至多可抵 6 學分，進階課程至多可抵 4 學分。
- (四) 所修課程，若有先修課程擋修之規定，學生須自行修讀先修課程，以符合各院系選課之要求。
- (五) 課程修習與學分抵免認定事宜，悉由本學程辦公室(觀光事業學系辦公室)辦理。
- (六) 本學程由商學院觀光事業學系、農學院生活應用科學系、保健營養學系共同組成學程委員會，規劃開課及修讀規定等相關事宜。
- (七) 凡學分學程課程科目有與學生本系開課科目名稱相同時，得免予重覆修習，惟仍須修習學分學程課程科目至少十二學分(含)以上。

三、申請注意事項

- (一) 本校大學部學生與研究生皆可申請修讀本學程。
- (二) 申請者須填妥申請表(請至觀光事業學系網頁下載)，經原系所組主任同意簽章，並檢附歷年成績單正本乙份，送至本學程辦公室，經審查並報請教務處備查後，公告核准名單。
- (三) 修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習觀光餐飲服務管理學程申請書」，經原系所組主任簽章後，送至本學程辦公室辦理，以終止其修習資格。
- (四) 學生修畢本學程課程學分者，於取得原系所組畢業資格後，由本校發給本學程修業證明書。
- (五) 本學程各課程均有人數限制，請盡早選課
- (六) 若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。

四、本要點經本學程委員會、校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

觀光餐飲服務管理學程課程科目表

(104.11.18) 104學年度第1學期教務會議修正通過104學年度起適用

科 目 名 稱	學 分	學 年 / 學 期	備 註
一、核心課程 (必修 10 學分)			
觀光學	3	學 期	三者至多選二課程 得以「餐飲管理」(2 學分學期課)及「餐飲管理實習」(2 學分學期課)認抵「餐館管理」3 學分。
國際觀光旅館服務管理	3	學 期	
餐館管理	3	學 期	
<u>生活科學導論</u>	<u>2</u>	學 期	
<u>食物製備原理</u>	<u>2</u>	學 年	得以「膳食計畫」(2 學分學期課)認抵 2 學分。
二、進階課程(至少選修 10 學分)			
(一)餐飲文化與英文			
觀光英文	4	學 年	
世界飲食文化	2	學 期	二者至多選一課程「世界飲食文化」得以「飲食文化」認抵 2 學分
<u>飲食文化</u>	2	學 期	
(二)餐飲知識與控管			
餐飲品管	2	學 期	
營養學	4	學 年	得以「保健營養學概論」(2 學分學期課)及「營養學」(2 學分學期課)認抵4學分。
餐飲衛生與安全管理	2	學 期	二者至多選一課程，或營養系開的「食品衛生與安全」2 學分學期課，亦可認抵 2 學分。
餐飲衛生安全	3	學 期	
飲料特論	2	學 期	得以「酒類特論」認抵 2 學分
團體膳食製備與供應	2	學 期	生應系或營養系開之課程，擇一認抵 2 學分。
(三)餐旅服務與管理			
餐旅設備與原料採購管理	2	學 期	得以「餐旅設備與原料採購」認抵 2 學分
餐旅財務分析與成本控制	2	學 期	
餐旅投資與決策	2	學 期	
餐旅資訊系統	2	學 期	
國際觀光旅館供應鏈管理	2	學 期	得以「觀光飯店供應鏈管理」認抵 2 學分

※ 修習本學程學生至少需修滿20 學分