餐旅管理學系學生修課規定

107學年度第2學期第4次系行政會議修正通過
107學年度第2學期系發展會議修正通過
109學年度第1學期系發展會議修正通過
111學年度第2學期第5次系行政會議通過
112學年度第1學期系發展會議通過

- 1.(日)修習「中餐製備原理與實習」前，需曾經修習或同時修習「食物製備原理與實習」。
- 2.(日)修習「營養與膳食設計」前，需曾經修習或同時修習「食物製備原理與實習」。
- 3.(日)修習「餐廳經營管理與實習」前，需曾經修習或同時修習「營養與膳食設計」。
- 4.(日)修習「餐旅專業實習二」前，需曾經修習或同時修習「餐旅專業實習一」。
- 5.(日)修習「餐旅專業實習三」前，需曾經修習「餐旅專業實習二」。
- 6.(日)修習「專題研究一」前，需曾經修習或同時修習「研究方法」。
- 7.修(日)習「專題研究二」前，需曾經修習或同時修習「專題研究一」。
- 8.(日)「聖心排班」需曾經修習或同時修習「餐旅客務與房務管理」。
- 9.(日)修習「餐旅專業實習一」、「餐旅專業實習二」、「餐旅專業實習三」皆需完成實習才選課。
- 10.(日、進)修習選修製備課程前，需曾經修習或同時修習「食物製備原理與實習」。
- 11.(日)研究方法、專題研究(一)、(二)都一定要修本系。
- 12.(進)餐旅輔系開班一律在進修部開課單位隨班附讀。
- 13.餐旅系日、進課程互選原則如下:
 - (1) 大二可跨部選課 1.原籍生重補修必修課
 - (2) 大三可跨部選課 1.轉學生 2.轉系生 3.雙主修生(含餐旅雙修外系) 4.輔系生
 - (3) 選修若有名額會由秘書統一公告讓學生加簽