

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

114 學年度第 1 學期系行政會議通過

- 1.(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」或「中餐製備原理與實習」。
- 2.(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」。
- 3.(日)修習「餐旅專業實習三(114入學生更名為 餐旅產業專業實習)」前，「餐旅專業實習一(114入學生更名為 餐飲宴會服務實習)」時數需達120小時以上才可以開始實習。
- 4.(日)修習「專題研究一」前，需曾經修習或同時修習「研究方法」。
- 5.(日)修習「專題研究二」前，需曾經修習或同時修習「專題研究一」。
- 6.(日)「聖心排班」需曾經修習或同時修習「餐旅客務與房務管理」。
- 7.(日)修習「餐旅專業實習一(114入學生更名為 餐飲宴會服務實習)」、「餐旅專業實習二(114入學生更名為 旅館客務與房務實習)」、「餐旅專業實習三(114入學生更名為 餐旅產業專業實習)」皆需完成實習後才選課。
- 8.(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」或「中餐製備原理與實習」。
- 9.(日)研究方法、專題研究(一)、(二)都一定要修本系。
- 10.(進)餐旅輔系開班一律在進修部開課單位隨班附讀。
- 11.餐旅系日、進學生互選必修課原則：重補修、轉學生、轉系生、大二(含)以上雙主修生(含餐旅雙修外系)，如因故無法在原班級選課，得跨部選課。