聖約翰科技大學　民生與設計學院　觀光與休閒管理系　110學年度　四年制(日間部)入學學分表(真班)

一年級							二年級							三年級							四年級						
科目	課別	上學期		下學期		備註	科目	課別	上學期		下學期		備註	科目	課別	上學期		下學期		備註	科目	課別	上學期		下學期		備註
		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	
國文(一)(二)	1	2	2	2	2		《專業必修》							《專業必修》							《專業必修》						
英文(一)(二)	1	2	2	2	2		專業英文	1	2	2			院必修	專題製作	3	1	2	1	2		活動與會展企劃	3	3	3			
《專業必修》							餐飲管理實務	3	3	3				市場調查實務	3	3	3				《專業選修》						
資訊應用	3	2	2			院必修	觀光與休閒	3			3	3		消費心理與顧客關係	3	2	2				餐飲感官品評	7	3	3			
國際禮儀實務	3	2	2				旅館管理實務	3			3	3		餐旅成本分析與控制	3			3	3		世界飲食文化	3	3	3			
觀光資源	3	3	3				《專業選修》							導覽解說與簡報技巧	3			3	3		生態觀光與實務	7			3	3	
創意應用	3			2	2	院必修	咖啡知識與調製	7	3	3				《專業選修》							旅遊糾紛與風險管理	7			3	3	
觀光地理	3			3	3		領隊導遊實務	7	3	3				觀光行政與法規	7	2	2				中式麵食製作	7			3	3	
人際溝通	3			2	2		職場外語	7	2	2			院共選	菜單設計與實務	7	3	3										
《專業選修》							餐飲服務技巧	7	3	3				健康餐飲	7	2	2			院共選							
烘焙產品製作	7	3	3				服務管理	7	2	2			院共選	餐車與戶外活動設計	7	3	3										
觀光行銷	7	2	2				行銷實務	7			2	2	院共修	健康管理	7			2	2	院共選							
飲料調製	7			3	3		旅運管理與遊程規劃	7			3	3		酒類知識與調製	7			3	3								
							西餐製作	7			3	3		空地勘實務與航空訂位	7			2	2								
							文化與節慶觀光	7			2	2																
通識課程：核心通識(6學分)+分類通識(8學分，人文藝術類、社會科學類、自然科學類、生命教育類每一類均需修讀)																											
體育(一)	1			2	2																						
開課小計		16	16	16	16				19	19	15	15				16	17	14	16				9	9	9	9	
其他課程(不含在校規定課程時數中)																											
勞作教育服務學習	1	0	1				暑期實習(一)	8	3	=											暑期實習(三)	8	3	=			
校園與社區服務學習	1			0	2									暑期實習(二)	8	3	=				學期實習(三)		9	=			
														學期實習(一)		9	=				學期實習(四)	8			9	=	
														學期實習(二)	8			9	=								

備註：1.畢業最低學分：128　必修：64（專業必修：40；通識：14；共同科目：10）選修：64（專業選修至少：46；可跨系選修至多：18 (含跨院選修至多：6)）
開課總學分：128　(必修：64；選修：64)　開課總時數：128
2.課別: 1：共同科目 3：專業必修 6：通識課程 7：專業選修 8：校外實習
3.暑期實習與學期實習之相關規定，依聖約翰科技大學學生校外實習辦法辦理。
4.選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。
通識課程：核心通識(6學分)-職場倫理、永續環境與生活、運算思維。
分類通識(8學分)-人文藝術類、社會科學類、自然科學類、生命教育類(不必依序修讀，畢業前須修讀8學分)

110年06月25日系課程委員會通過

製表人：觀光系行政助理 簡睫 6/25　系主任：觀光與休閒管理系主任 蔡俊杰 6/25　院長：民生與設計學院院長 陳智湧　課務組組長：教務處註冊課務組組長 何明蒼　教務長：教務長陳智湧