



義守大學  
I-SHOU UNIVERSITY

# 餐旅管理學系

99 學度日間部新生入學手冊



中華民國九十九年八月

親愛的家長及餐旅新鮮人：

您好！

首先歡迎各位來到義守大學餐旅管理學系，本系是全國首創與國際知名連鎖旅館（IHG）建立夥伴關係，讓您與國際接軌、放眼天下！也恭喜您已成為第四屆的學生。這也代表您們將成為學弟妹的榜樣，責任重大！義守大學為全國知名的學府，並於96年受天下雜誌評選為最受企業界歡迎的前20名大學，同時也是2009年世界大學網路排行榜台灣私立大學的第一名，請各位家長放心的將您的小孩交給學校，在這四年中您將明顯看到他的成熟茁壯並擁有一技之長，畢業後順利找到理想工作！也非常歡迎有任何問題隨時與系辦公室聯絡！

義守大學為了配合國內、外觀光餐旅休閒產業的發展，及義聯集團義大世界的規畫，特於96年8月同時成立餐旅管理學系、觀光學系及休閒管理學系，並將於100年成立廚藝學系，共同成立完整的學院。除此之外，為使餐旅相關科系同學於畢業前能夠有效的結合「理論」與「實務」，學習基層至中階幹部應有的責任與能力，並期望透過實地演練充實同學餐廳與旅館前後場實際經營與管理經驗；課程安排特別強調情境教學及產學合作，加強同學親身體驗餐旅業的工作內容及實際運作情形，並探索未來的職涯發展，以期學生畢業時更具競爭力及獨立創業能力。為此，自98年9月起義大投資鉅額資金約四億台幣與人力，除了完成餐旅營運中心的建構外，並特邀「專業經營團隊」進駐，成立實習餐廳、義大國際會館及英語情境餐廳，99年6月更加入烘焙坊與義大炸雞店，形成「義大實習中心」，並預計在100學年起配合廚藝學系的成立興建「廚藝訓練中心」。不僅要求學生從基礎學習、作業流程，更提供學生學習餐廳及旅館進階管理知識與實務，如餐廳的菜單設計、採購、成本控制、廚務管理、外場服務及飲料調製等的訓練，或旅館的房務及客務管理等，並進一步研習人力資源管理、營收管理及財務管理等相關專業知識，以期學生畢業時可以獨當一面餐旅創業或規劃事業。「義大實習中心」除了提供給義大餐旅管理學系的學生實習及工讀的好場所。並與義大天悅飯店、高雄義大皇冠假日飯店、義大世界美食街及獨立餐廳等，提供在校學生見習及實習的好場地。只要學生想工讀不愁沒有工作機會。

本系以培育優秀進階餐旅管理人才為主要目標，教學以理論與培養實務經驗並重，授予全方位的專業知識與技術；並著重學生人文素質及企業倫理的培養，以符合專業餐旅服務的人格特質。新生入學後除了循序安排理論課程外，也配合技術課程的訓練及輔導餐飲相關證照的考取：一上（飲料管理暨實務），一下（餐飲服務理論與實務），二上（烹調原理與實務、房務管理與實務），二下（廚務作業管理與實務、客務管理與實務、）及三上餐旅專業實習等，學生畢業前將至少可取得1~5張國家認定之證照（包括丙級調酒、中餐、西餐、餐旅服務及烘焙技術士等）；另外亦安排英、日語文的訓練，並鼓勵學生通過英、日文初級或中級檢定，提昇外語能力以與國際市場接軌！

本系安排多元化課程及系統化教學（詳見餐旅管理學系課程表）：一、二年級基礎理論及實務操作課程兼顧，如餐旅管理、餐旅資訊管理、飲料管理與實務、餐飲服務理論與實務、客務實務、房務實務及烹調原理與實務、廚務作業管理與實務等，讓學生了解餐旅業之工作內容與流程。三、四年級為專業核心課程，如服務品質管理、服務業人力資源管理、餐旅採購、餐旅行銷管理及餐旅財務管理等，讓學生了解餐旅業之督導管理工作。為了讓學生可依照自己的專長及興趣學習，本系特別規劃「餐飲經營管理」及「旅館經營管理」二個特色領

域課程，學生可依據自己的興趣及專長擇一完成特色領域的訓練。此外亦開設企業倫理、顧客關係與管理、領導統御、公關管理與危機處理等專業選修課程，以培育全方位餐旅專業管理人才；為了配合學生的專業訓練，開學後將依不同的操作課程需求而有不同的操作服裝，並冀望學生隨時注意自身服裝儀容，以符合國際觀光大飯店從業人員的服裝儀容的標準。

本系的師資都是在餐旅教育界學有專精之專家，未來將繼續遴聘餐旅相關領域具博士學位與助理教授以上師資，注重與產業界之經驗交流，遴聘具有餐旅實務經驗之資深業界主管進行講座教學，以強化學生之領導專才與管理實務。我們也安排了學生在校接受基礎專業課程之訓練，並到「義大實習中心」進行實務操作課程之訓練場所，藉以加強學生之實務經驗與體認。

義守大學是國內唯一將校區融合社區的規劃的大學城，身處於優美的綠化環境與校園各項嶄新建設的規劃下，相信您一定可以盡心地享受求學的樂趣並且以豐富的社團活動充滿您的大學生活；您們也加入餐旅管理學系的系學會，學習組織管理及獨立自主的能力。雖然是青春不留白，大學是讓您成長的最佳時機，但成長是需要自愛及自律，才能讓家長放心及安心的。希望各位餐旅新鮮人在學期間能學業與活動並重，並積極加強自身外語能力以成為世界旅人為目標！相信在這裡您會找到氣味相投的死黨，由團隊中學習合作與專業溝通技巧，找到自己的興趣及定位；並好好思考大二將選擇的特色領域！您也可以選擇跨院系學程，增廣視野！

從大二開始安排校內實習課程，將與五星級大飯店建教合作，並安排見習及企業參訪的機會（宴會廳或客房等），講究情境教學並重視產學合作。三年級將安排餐旅專業實習六個月，將與國內、外知名餐旅業建教合作(如：台北亞都麗緻大飯店、台北西華飯店、太魯閣晶英酒店、知本老爺酒店、漢來大飯店、墾丁悠活麗緻度假村、天悅飯店及義大皇冠假日飯店等)，讓您親身體驗餐旅業的工作內容及實際運作方式，探索未來的志願及動向；在強調理論與實務經驗之課程安排下，相信可以提升往後您在餐旅就業市場的競爭力。大三及大四相當忙綠及充實的，特別安排校外實習六個月，提早體驗職場生涯；在成為專業餐旅經理人時，也必須為未來繼續升學或就業作著想；開設研究方法與資料分析、餐旅專題製作，主要是幫助學生經由技術報告或學士論文，增強自己的思考邏輯及分析，有助於未來的職場研發規劃能力或研究所的推甄考試。四下將特別安排會展與餐宴實務，將四年所學以嶄新的風貌呈現，也希望家長到時能抽空出席這場盛宴，欣賞他們成長的作品！為了加強學生的競爭力及國際觀，從97學年度開始學生於修業年限內，除修滿總畢業學分數外，並應通過本系「英語能力」、「資訊能力」及「專業證照」畢業資格檢定作業規定，方具畢業資格；請同學利用時間多充實自己，以達到畢業即就業的目標，各位加油了!!

最後，別忘了學校提供許多的獎學金等著您！

義守大學餐旅管理學系誠摯的歡迎您！

義守大學餐旅管理學系主任

劉姚伶

99.8.1

07-6577711 轉 5753、5752

# 目 錄

一、系所簡介.....	1
二、師資陣容.....	2
三、畢業資格檢定暨作業規定.....	4
四、課程計畫表.....	6
五、附件.....	8
(一) 義守大學學生選課須知.....	8
(二) 餐旅管理學系選課規定.....	10
(三) 餐旅管理學系修課注意事項.....	11
(四) 餐旅管理學系擋修課程規定.....	12
(五) 新生選課注意事項.....	13
(六) 選課作業流程.....	14
(七) 99 學年度第 1 學期行事曆.....	16
(八) 991 上課時間表.....	17

## 一、系所簡介

# 餐旅管理學系

### ● 發展沿革

基於政府宣佈週休二日及台灣加入世界貿易組織(WTO)所帶來之衝擊，與即將開放大陸人士來台觀光等相關政策的影響，我國觀光旅遊產業已面臨全球化競爭，故亟需轉型與升級以因應此潮流。而提昇服務品質與加強競爭力需要專業人才的訓練與培養，以期與國際市場接軌。此一能力之培養需經由餐旅管理、餐旅服務技術、餐旅行銷、餐旅籌備與開幕、餐旅財務分析、菜單設計與成本控制、會展管理、宴會管理及外語能力訓練等課程方可達成此一目標，故本校於民國九十四學年申請籌備餐旅管理學系，歷經年餘之精心擘畫和推展下，奉教育部核准於九十六學年度開始招生。

### ● 系所特色

本系以培育優質專業餐旅管理人才為教育目標，以「理論與實務並重」、「專業知識與技能兼具」及「人文素養及企業倫理並進」等特色來因應餐旅服務產業之需求。

教學設計及規劃包括：

- ◎ 多元課程安排及系統化教學，訓練學生主動思考與分析能力。
- ◎ 『義大餐旅營運中心』擁有完善的教學環境及設備，提供專業課程的教學支援。
- ◎ 著重情境教學，產學合作以及建教合作，強化學生實務操作經驗，培養專業實務技能。
- ◎ 校外實習六個月，落實『理論與實務的結合』，實習結束後修習專業管理課程以便與實務經驗銜接，讓學生除了職場體驗外並可確實瞭解經營管理之真諦。
- ◎ 學生參與實習餐廳及實習旅館的營運，提前親身體驗職場經營管理。
- ◎ 首創國內與國際知名連鎖旅館(IHG)接軌，提供學生海外實習機會以培養學生國際觀。
- ◎ 跨院系教學實習，培養科際整合人才。
- ◎ 輔系及實務學程學位設計，提昇學生就業競爭力。

### ● 畢業展望

- ◎ 各級國際觀光旅館、商務旅館、休閒渡假旅館、民宿、連鎖餐飲業、俱樂部、旅行社、餐旅管理顧問公司等，及相關政府單位等餐旅服務產業基層或中階管理儲備人才或部門主管。
- ◎ 義聯集團旗下之義大皇家酒店及天悅大飯店優先儲備幹部培訓。
- ◎ 餐旅籌備與開幕規劃之專業人才。
- ◎ 餐宴規劃與情境設計，行銷管理與銷售專業人才。
- ◎ 高中職、大專院校、社區大學等之餐旅及觀光相關科系師資。
- ◎ 國內、外研究所進修深造。
- ◎ 自行創業。

## 二、師資陣容

### 餐旅管理學系教師專長

姓名	職稱	最高學歷	研究領域及專長
洪萬隆	講座教授 義大文創產業 股份有限公司 董事長	美國南卡羅萊納大 學音樂學院博士	創意產業、文化行銷、社區營造、音樂 研究
劉姚伶	副教授 兼系主任	台北醫學院藥學研 究所食品化學組 博士	餐旅管理、菜單設計與成本控制、餐旅 衛生安全與法規、廚房規劃與管理、採 購實務、速食業管理、餐飲營養、養生 與膳療飲食規劃
簡君倫	助理教授	香港理工大學酒店 與旅遊業管理哲學 博士	知識管理、市場導向、旅館組織績效、 文化旅遊、博奕管理、國際禮儀、餐旅 英文、房務管理
陳秀芬	助理教授	美國亞哥斯大學 餐飲行銷博士	調酒及飲料管理、烹調原理與實務、餐 旅採購、餐旅行銷、服務品質管理
劉旭冠	助理教授	愛達荷大學 教育科技博士	觀光概論、電子商務、世界飲食文化、旅 館管理、餐旅英語、觀光英語、國際禮儀
田祖武	助理教授	國立台灣科技大學 企業管理博士	整合行銷、行銷模型、廣告學、非營利事 業行銷、行銷研究、行銷管理、服務業 行銷、企業概論、管理學、商情預測、 經濟學
趙蕙蘭	助理教授	法國孔泰大學語言 科學符號與傳播研 究所博士	資訊語言學、電腦輔助語言教學、法語 教學、法文翻譯、餐旅英語會話
保里乃玲	講師	瑞士旅館管理學院 英國牛津布魯克斯 大學國際餐旅管理 學系碩士 (進修博士中)	餐旅行銷與規劃、餐旅經營管理、餐 飲服務技巧、客務房務管理與實務、 服務業管理、員工教育訓練、國際禮 儀

### 三、畢業條件

\*本系總畢業學分數為 135 學分(含服務教育必修零學分)，分下列六項：

- (一) 通識核心課程必修 14 學分
  - (二) 通識博雅課程 10 學分
  - (三) 院通識 10 學分：必修 7 學分，選修 3 學分
  - (四) 院必修 23 學分
  - (五) 系必修 50 學分：基礎課程 18 學分，專業課程 32 學分
  - (六) 1.本系共規劃二個特色領域。A：餐飲經營管理特色領域 B：旅館經營管理特色領域
    - 2.A 特色領域 18 學分：必修 5 學分，選修 13 學分( 19 學分選 13 學分)
    - B 特色領域 18 學分：必修 5 學分，選修 13 學分( 21 學分選 13 學分)
  - 3.畢業前至少應完成本系一個特色領域之課程。
- (七) 其他選修 8 學分及另一特色領域課程 2 學分)： 10 學分

備註：學生於修業年限內，除修滿總畢業學分數外，並應通過本系「英語能力」/「資訊能力」/「專業證照」畢業資格檢定作業規定，方具畢業資格。(開學後將依不同的操作課程需求，訂購制服；並請注意服裝儀容。)

### 三、畢業資格檢定暨作業規定

## 義守大學餐旅管理學系學生 英語能力 資訊能力 專業證照 畢業資格檢定暨作業規定

97 學年度第 2 學期第 2 次教務會議通過(98.06.29)

- 一、實施依據：本作業規定依「義守大學學生基本能力畢業資格檢定實施要點」訂定之。
- 二、實施目的：為提昇本系學生英語能力、資訊能力及專業證照，促進國際化並俾益學生升學及就業之生涯規劃，特訂定本作業規定。
- 三、實施對象：自 97 學年度(含)以後入學之日間部學士班學生(含轉學生)。
- 四、檢定標準：  
英語能力檢定標準：

項次	英檢考試類別	英文名稱	全校統一及格標準
1	全民英檢	GEPT	中級初試
2	托福	TOEFL	PBT/ITP 457 IBT 40
3	多益	TOEIC	550 分
4	國際英語語言測驗	IELTS	4
5	網路全民英檢	NETPAW	中級初試
6	大學校院英語能力測驗	CSEPT	第一級 230
7	外語能力測驗	FLPT	195 分
8	劍橋大學英語能力認證分級測驗	Cambridge Main Suite	PET
9	劍橋大學國際商務英語能力測驗	BULATS	ALTE Level 2
10	全球英檢	GET	B1



資訊能力檢定標準(本系學生需符合下列任一項)：

取得電腦軟體應用丙級技術士資格。

1. 取得財團法人中華民國電腦技能基金會舉辦企業人才技能認證(TQC)中，WORD、EXCEL與POWER POINT等三項「實用級合格證書」。
2. 其他具公信力機構舉辦之資訊能力檢定認證通過，並符合前述二項中之同等水準，經本系審定後得視為檢定通過。

專業證照檢定標準：

1.本系學生需符合行政院勞委會下列任二項餐旅相關證照：

- (1) 餐旅服務技術士證照
- (2) 中餐烹調技術士證照
- (3) 西餐烹調技術士證照
- (4) 調酒丙級技術士證照
- (5) 烘培技術士證照

以上餐旅相關證照，若取得乙級資格可視同二張證照。

2.取得以上證照之一，並取得華(外)語領隊或導遊證照資格亦可視為其中一項。

3.學生進入本校前已取得一項餐旅相關證照，進入本校後仍須再取得一項餐旅相關證照，即可視

為達到「專業證照檢定標準」。

五、實施方式：

1. 學生於修業年限內，除修滿本系規定應修學分外，「英語能力、資訊能力及專業證照」必須達到上項檢定標準，方具畢業資格。
2. 已通過本系所規定之「英語能力、資訊能力及專業證照」畢業檢定標準學生，應於每學期結束前二週，將申請表及成績證明文件送至系辦公室，經審核通過後，「英語能力、資訊能力及專業證照」必修零學分課程成績將以「檢定通過」方式登錄。以此方式通過畢業資格檢定標準者，學生不須自行辦理該科目選課作業。

六、未通過檢定考試替代措施(本系學生需符合下列任一項)：

1. 學生未通過英語檢定標準者，得參加由本系或通識教育中心於寒、暑假針對大三及大四學生所開授之「英語能力」課程，其收費標準比照暑修課程。課程結束經評定成績及格者，其「英語能力」成績以「通過」登錄。學生入學後，每學年曾參加規定之英語能力檢定考試一次，總次數達三次以上者，修習本課程學校補助一半學費，以一次為限。
2. 同時取得考選部頒發之專門職業及技術人員普通考試：英語導遊人員考試及格證書，以及英語領隊人員考試及格證書者，「英語能力」成績以「通過」登錄。

七、本作業規定經三級課程規畫委員會議審議，並提經教務會議通過後實施，修正時亦同。

四、課程計畫表

義守大學餐旅管理學系 99 學年度入學新生四年課程計畫表

\*本系總畢業學分數為 135 學分(含服務教育必修零學分)，分下列六項：

- (一) 通識核心課程必修 14 學分
- (二) 通識博雅課程 10 學分
- (三) 院通識 10 學分：必修 7 學分，選修 3 學分
- (四) 院必修 23 學分
- (五) 系必修 50 學分：基礎課程 18 學分，專業課程 32 學分
- (六) 1.本系共規劃二個特色領域。A：餐飲經營管理特色領域 B：旅館經營管理特色領域  
2.A 特色領域 18 學分：必修 5 學分，選修 13 學分( 19 學分選 13 學分)  
B 特色領域 18 學分：必修 5 學分，選修 13 學分( 21 學分選 13 學分)  
3.畢業前至少應完成本系一個特色領域之課程。
- (七) 其他選修 8 學分及另一特色領域課程 2 學分)： 10 學分

備註：學生於修業年限內，除修滿總畢業學分數外，並應通過本系「英語能力」/「資訊能力」/「專業證照」畢業資格檢定作業規定，方具畢業資格。(開學後將依不同的操作課程需求，訂購制服；並請注意服裝儀容。)

大一課程表 (99)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識必修	A73793	華語文學與思想(一)	2		必	核心
	A73794	華語文學與思想(二)		2	必	"
	A73791	憲政與法治		2	必	"
	A73172	實用英文(一)	2		必	"
	A73173	實用英文(二)		2	必	"
	A73792	文明發展史	2		必	"
院通識	A82742	國際禮儀	2		必	
	A82701	資訊科技應用		2	必	
必修	A73099	服務教育(一)	0		必	
	A73100	服務教育(二)		0	必	
院必修	A82801	電腦與資訊概論	2		必	
	A73106	餐旅概論	3		必	
	A73107	觀光學概論	3		必	
系必修	A73112	休閒概論		3	必	
	A73110	餐旅英語會話(一)	1		必	基
	A73115	餐旅日語會話(一)	1		必	基
	A73109	飲料管理與實務	2		必	基
	A73206	烹調原理與實務	2		必	基
	A73114	餐飲服務理論與實務		2	必	基
	A73111	餐旅英語會話(二)		1	必	基
其它選修	A73116	餐旅日語會話(二)		1	必	基
	A73216	廚務作業管理與實務		2	必	基
	A73113	餐旅衛生安全與法規	2		選	
	A73431	餐飲營養學	2		選	
	A73438	咖啡與茶文化研究	2		選	
本學年必修學分數					39	

大二課程表 (100)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識必修	A73286	英語聽講實習(一)	1		必	核心
	A73287	英語聽講實習(二)		1	必	"
	A73101	體育(一)	0		必	"
	A73102	體育(二)		0	必	"
院必修	A73203	會計學	3		必	
	A73204	管理學	3		必	
	A73214	統計學		3	必	
系必修	A73213	經濟學		3	必	
	A73205	房務管理與實務	1		必	基
	A73207	餐旅英語會話(三)	1		必	基
	A73208	餐旅日語會話(三)	1		必	基
	A73220	餐旅資訊管理	2		必	專
	A73219	校內實習(一)	1		必	專
	A73221	客務管理與實務		1	必	基
	A73217	餐旅英語會話(四)		1	必	基
	A73218	餐旅日語會話(四)		1	必	基
	A73303	校內實習(二)		1	必	專
特色領域	A73308	連鎖餐飲業經營管理	2		選	A
	A73415	養生與膳療飲食規劃	2		選	A
	A73224	飲務與吧台管理	2		選	A
	A73210	休閒旅館管理	3		選	B
	A73227	博奕事業管理	2		選	B
	A73311	連鎖旅館經營管理	2		選	B
	A73225	俱樂部經營管理	2		選	B
其它選修	A73209	世界飲食文化	2		選	
	A73435	消費者行為	2		選	
	A73223	文化節慶活動與美食	2		選	
	A73119	顧客關係與管理	2		選	
本學年必修學分數					24	

大三課程表 (101)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
系必修	A73313	餐旅實務實習	4		必	專
	A73310	餐旅專業實習	5		必	專
	A73319	餐旅管理會計		2	必	專
	A73325	餐旅行銷業務管理		2	必	專
	A73304	進階餐旅英語會話(一)		1	必	專
	A73316	研究方法與資料分析		3	必	專
院通必修	A82741	服務與社會學習	1		必	
特色領域	A73441	餐旅電子商務	2		必	AB
	A73318	菜單設計與成本控制	3		選	A
	A73406	餐廳設計與佈置	2		選	A
	A73326	團體膳食製備與管理	2		選	A
	A73309	渡假村經營管理	2		選	B
	A73328	會議展覽管理	2		選	B
其他選修	A73408	公共關係與危機處理	2		選	
	A73324	企業參訪	1		選	
	A73329	餐旅採購管理	2		選	
	A73419	餐旅美學	2		選	
本學年必修學分數			18			

大四課程表 (102)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
系必修	A73301	服務品質管理	2		必	專
	A73305	進階餐旅英語會(二)	1		必	專
	A73436	餐旅專題製作	2		必	專
	A73330	餐旅財務管理	2		必	專
	A73403	進階餐旅英語會(三)		1	必	專
	A73439	人力資源管理		2	必	專
	A73437	會展與餐宴實務		1	必	專
院通必修	A82731	專業倫理-倫理與社會責任	2		必	
特色領域	A73320	餐旅創意與產品開發	2		選	AB
	A73431	餐旅策略管理	2		必	AB
	A73409	餐旅督導實務	2		選	AB
	A73412	餐飲事業籌備與規劃	3		必	A
	A73424	旅館籌備與開幕	3		必	B
	A73417	旅館個案探討	2		選	B
其他選修	A73307	進階餐旅日語會話(一)	1		選	
	A73120	企業見習(一)	1		選	
	A73121	企業見習(二)	1		選	
	A73410	進階餐旅日語會話(二)	1		選	
	A73411	餐旅趨勢分析	2		選	
	A73418	海外參訪	1		選	
	A73312	物流管理	2		選	
A73421	領導與溝通	2		選		
本學年必修學分數			13			

## 五、附件

### (一) 義守大學學生選課須知

# 義守大學學生選課辦法

89 學年度第 1 學期第 3 次教務會議修正通過(89.12.13)

89 學年度第 2 學期第 2 次教務會議修正通過(90.06.27)

90 學年度第 1 學期第 2 次教務會議修正通過(91.11.21)

90 學年度第 2 學期第 2 次教務會議修正通過(91.05.29)

91 學年度第 2 學期第 1 次教務會議修正通過(92.03.05)

92 學年度第 2 學期第 2 次教務會議修正通過(93.05.12)

94 學年度第 1 學期第 2 次教務會議修正通過(94.12.07)

96 學年度第 1 學期第 1 次教務會議修正通過(96.08.29)

97 學年度第 2 學期第 1 次教務會議修正通過(98.03.18)

99 年 05 月 10 日校長核定修正第 7、8、13、18 條條文

99 年 07 月 01 日校長核定修正第 7 條條文

第一條 學生選課應於規定日期內辦理完畢，並按照所屬系、所課程時間表修習應修之學分。

如前一學年不及格之必修科目應儘先補修，避免延至畢業年級重修。

第二條 學生選課非經所屬系(所)主管核准，不得至外系(所)選課。至外系(所)選修之科目，若未獲所屬系(所)主管核准者，選課清單及成績單之備註欄會出現「本系(所)不承認」，表示該科目之學分數，將不納入本系(所)畢業應修習之總學分數內計算。

第三條 大學部學生不得選修研究所課程，四年級學生因特殊需求，經系主任、開課教師以及系(所)主管核准，始得選修碩士班一年級課程。

第四條 研究生選課須經指導教授之核准後，向教務處辦理選課手續，未選定指導教授者，須經系(所)主管核准。

第五條 加退選科目，每學期以一次為限，於開學後規定時間內辦理。學生應於加退選後規定期間內查核選課清單所列科目無誤後，簽名繳回教務處。逾期未繳回者，概以本校選課系統內之資料為準，不得有異。期中因特殊情形無法繼續修習課程者，得依「學生停修課程辦法」辦理停修。

第六條 學生不得選修上課時間衝突之科目。開始上課以後，因為課程表時間調動，而發生上課時間衝突者，須經系所主管以書面證明，即時辦理加退選。未辦理者一經查出，凡衝突之科目均概予註銷。已經修讀及格或已抵免之科目，不得再行修習。

第七條 學生每學期修習之學分數，上限為二十五學分；大學部前三學年每學期下限為十六學分，第四學年下限為九學分。延長修業年限者，每學期至少應修習一科目。但學期學業平均成績在該班前百分之十五以上或經核准修習輔系、雙主修者，於次學期起，

經系主任同意者至多可加選三學分。

學士後中醫學系學生每學期修習學分數上限為二十八學分，下限為十六學分；全學期需至校外實習之特殊學系，實習當學期學生修習學分數下限至少九學分。

下列學生因特殊修課情況，得不受每學期修習學分下限之規定：

一、出國進修、研究或交換學生。

二、申請核准至他校修課之全時選讀學生。

三、醫學相關學系大四學生因科目擋修，導致無法參加校外實習學生。

第八條 本校大學日間部如有合乎「義守大學大學部及進修部學生相互選修課程實施辦法」之條件者，同意其選修進修部相同之課程，選修學分以每學期六學分為上限，並應受每學期修習學分數規定之限制。

第九條 所修科目如有先修課程者，應將先修課程修習達各系(所)訂定之標準，方准繼續修習後修之科目。先修科目及標準由各系(所)訂定與審核。

第十條 各學系(所)學生所修具連貫性之科目，應將前期課程修習達各系(所)訂定之標準，方准繼續修習後續之科目。擋修科目之審核及標準由各系(所)所訂定並經系(所)務會議通過後，送課務組存查，修正時亦同。

第十一條 轉系生及轉學生在轉入年級前應修之科目，已修習及格且學分相同者，辦理抵免學分後，得准予免修；未完成抵免之科目，應儘先補修，若原科目停開，經系務會議決議通過，得選性質相近之科目替代。學生辦理學分抵免，應依本校「學生抵免學分辦法」提出申請。

第十二條 體育課程為選項分班教學，二年級開設必修課程，三年級開設選修課程。學生修習體育課程，應依照本校「體育課程實施要點」辦理。

第十三條 一年級實用英文課程以及二年級英語聽講實習課程，採英文能力分級授課，其上課前之能力分級考試應依照本校「義守大學英文能力分級辦法」以及其施行要點辦理。

第十四條 凡未依以上規定辦理選課者，一經查出該違反規定之相關科目概予註銷。

第十五條 違反第七條修習學分數不足下限規定者，經通知公告未於限期內補行辦理，依本校學則規定應予休學處分。

第十六條 學生跨部、跨學院選課，因收費標準不同需補差額者，應依本校相關規定辦理。

第十七條 暑期修課依「暑期開班授課辦法」辦理之。跨校選課依「校際選課實施辦法」辦理之。

第十八條 本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後，自公告日實施。

## (二) 餐旅管理學系選課規定

### 義守大學餐旅管理學系選課規定

1. 本系日間部學生應在本班修課。因故改至他班修習相同課程者，須經原班任課老師簽名同意。
2. 本系專業必修及選修課程應在本系修習，但下列課程若有該班任課老師同意，則不受限制。
  - a. 重修或補修共同必修科目如華語文學與思想、實用英文、憲政與法治等科目。
  - b. 重修或補修院必修課程如餐旅概論、休閒概論、觀光學概論、經濟學、電腦與資訊概論、管理學、會計學及統計學等科目，與本系專業必修課程衝堂。繳交選課單時，應書面說明衝堂科目與時段。
  - c. 應屆畢業生選修本系最近一年內未開設但承認之專業選修課程。
3. 日間部學生不得至進修部修習專業選修課程。但因重修或補修與本系專業必修課程衝堂者，可至相關系進修部修習專業必修課程，須經該班任課老師同意。
4. 專業課程擋修規定：
  - a. 餐旅英語會話(一)與餐旅日語會話(一)未達40分，不得修習餐旅英語會話(二)與餐旅日語會話(二)，依此類推不得修習(三)(四)。
  - b. 餐旅英語會話(四)與餐旅日語會話(四)未達40分，不得修習進階餐旅英語會話(一)與進階餐旅日語會話(一)。
  - c. 進階餐旅英語會話(一)與進階餐旅日語會話(一)未達40分，不得修習進階餐旅英語會話(二)與進階餐旅日語會話(二)，依此類推不得修習(三)(四)。
  - d. 應屆畢業生可向系辦公室申請不受擋修之管制。
  - e. 轉學生、轉系生及外籍生可向本系提出「不受擋修」申請，屆時將以專案方式，提交系務會議討論。
5. 選修課程每班上課人數以 60 人為限，任課老師可自行決定是否增加名額。
6. 修課以開課班級學生優先，若有餘額，遞補之順序如下：
  - a. 本系四年級，b. 本系三年級，c. 本系二年級，同年級以選課先後順序決定。

### (三) 餐旅管理學系修課注意事項

## 餐旅管理學系修課注意事項

- ✓ 選修科目依本系開課之科目或四年規劃課程表為準。選修外系課程，科目名稱是否與本系四年課程規劃表內名稱相同，不同者不予承認！
- ✓ 通識課程需修滿 **10** 學分，超過之學分不能流用至選修學分。
- ✓ 院通識課程需修滿 **10** 學分(必修 7 學分、選修 3 學分)，超過之學分不能流用至選修學分。
- ✓ 情意教育(通識護照)依規定辦理完畢於四年級審查。
- ✓ 畢業總學分及科目依入學年度規定為準。
- ✓ 因重修必修課課程學分多出一學分者，並不能流用給選修科目之學分計算。
- ✓ 二年級體育為必修課程，屬於選組修課，且得上網另外選課。
- ✓ 延修生或復學生之畢業學分依照該生進入本系之年度的課程規劃表為準。
- ✓ 擋修課程不能修，若經查出後，該科零分計算。

(四) 餐旅管理學系擋修課程規定

## 餐旅管理學系擋修課程規定

一、共同科目：

連貫課程如實用英文(一)(二)、華語文學與思想(一)(二)、英語聽講實習(一)(二)，修習超過40分以上者，方准繼續修習次學期科目。

二、專業課程擋修規定：

- a. 餐旅英語會話(一)與餐旅日語會話(一)未達40分，不得修習餐旅英語會話(二)與餐旅日語會話(二)，依此類推不得修習(三)(四)。
- b. 餐旅英語會話(四)與餐旅日語會話(四)未達40分，不得修習進階餐旅英語會話(一)與進階餐旅日語會話(一)。
- c. 進階餐旅英語會話(一)與進階餐旅日語會話(一)未達40分，不得修習進階餐旅英語會話(二)與進階餐旅日語會話(二)，依此類推不得修習(三)。
- d. 應屆畢業生可向系辦公室申請不受擋修之管制，但應依擋修順序修課。



(五) 新生選課注意事項

## 新生選課注意事項

1. 四年課規劃表請妥善保管，注意畢業學分修課之規定。
  2. 如大學肄業，可申請抵免學分，請於 9/20 至系辦公室領取表格填寫，及在規定時間內繳交所需資料，書面及網路抵免作業時間：9/20~9/21。因抵免只能一次，逾期無法補辦。
  3. 四年可修課程包括：(1). 本系規劃必選修課程、(2). 學校課程：服務教育、情意教育、通識教育、及其他各學程課程(視個人需要，依規定自行申請)。
  4. 通識教育之修習規定請參照通識中心之相關規定。
  5. 每學期修課學分總數上限不超過 25 學分，下限不低於 16 學分。(參考學生學校之選課規定)
  6. 選課一律上網，如必修課程，學校將自動生成，如果有異動者需自行上網辦理加退選，選修課程及其他課程一律自行上網選課。
  7. 新生上學期課程，必修已完成，選修課程對該科有興趣者自行上網辦理加退選。。
7. 課程加退選

◎ 加退選時間：自 9 月 20 日(一) 9:00 起至 9 月 26 日(五) 24:00

◎ 上網方式如下：

本校網址：

[www.isu.edu.tw](http://www.isu.edu.tw)

1. 點選 應用資訊系統

2. 點選 選課系統



部別：日間部

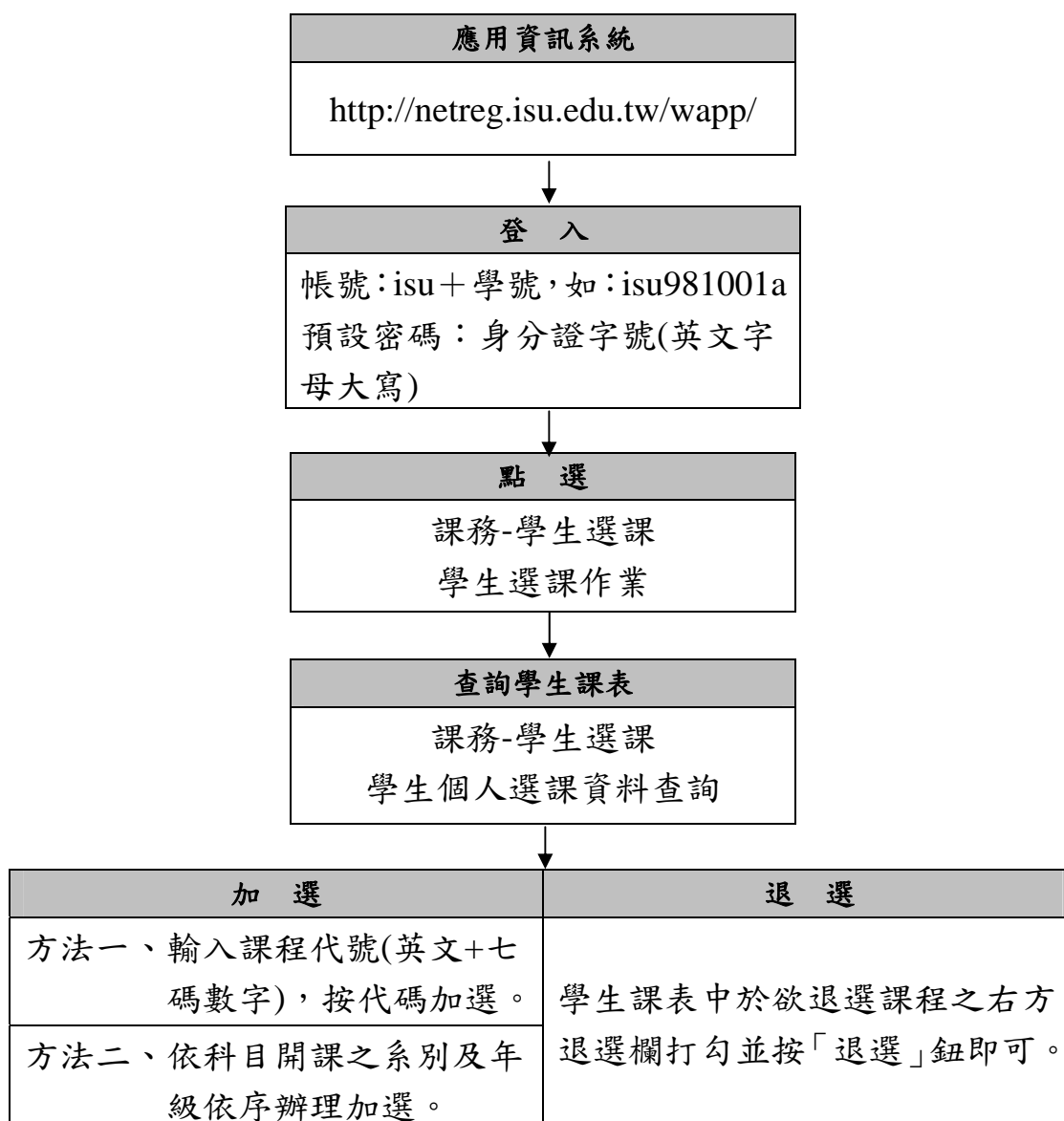
帳號：學生本人學號(isu+學號)

密碼：學生本人身分證字號(英文

字母大寫)

(六) 選課作業流程

## 選課作業流程



註一：系統會自動將必修課程帶入學生課表中。

註二：學生選課操作手冊可至應用資訊系統內操作說明中查詢。

(<http://netreg.isu.edu.tw/wapp/main.asp>)

註三：請同學親自上網辦理選課，勿由他人代為選課。

註四：應用系統內預設密碼為學生身份證字號，請同學務必上網更換密碼，以免被人盜用。

(七) 義守大學英文能力分級辦法施行要點

義守大學英文能力分級辦法施行要點

96年7月2日通識中心業務會議訂定  
96年8月29日教務會議通過

- 第一條 依據義守大學英語能力分級辦法第一條，特訂定義守大學英文能力分級辦法施行要點（以下簡稱本要點）。
- 第二條 考試日期：第一部分之實用英文分級考試，於每一學年第一學期初舉行；第二部分之英語聽講能力分級考試，於每一學年第二學期期中舉行。
- 第三條 試場分配：由通識教育中心分配試場並公告之。
- 第四條 考試時間：實用英文能力分級檢定考試時間以八十分鐘為限，英語聽講能力分級檢定考試時間以二十分鐘為限。
- 第五條 分級考試題型、分級標準及考試之方式，由通識教育中心外文組專任英文教師組成英語聽講能力分級考試執行委員會商議訂定之，並建立義守大學英語聽講能力分級考試題庫。由校長聘請執行委員會中一位委員為命題委員，負責由英語聽講能力分級考試題庫中依題型與比例隨機選取試題。英文能力分級執行委員會主席由通識教育中心主任兼任之。
- 第六條 本校英文能力分級考試以統一會考方式辦理。全體考生需攜帶 2B 鉛筆及橡皮擦至公佈之試場應試。
- 第七條 分級方式得由英文能力分級執行委員會開會決定之。
- 第八條 分級學生上下學期成績必須都達及格標準，不及格者應重修次一級(或初級)課程至及格為止。
- 第九條 本施行要點經教務會議通過後實施，修訂時亦同。

## (七) 99 學年度第 1 學期行事曆

## 義守大學九十九學年度第一學期行事曆

年	週次	月 曆						日期		星期	辦理事項【日間部】				
		日	一	二	三	四	五	六	月			日			
九 十 九 年		1	2	3	4	5	6	7	八月	1	日 五~五	第一學期開始  選課作業			
		8	9	10	11	12	13	14		20-9/3					
		15	16	17	18	19	20	21							
		22	23	24	25	26	27	28							
		29	30	31											
	1				1	2	3	4	九月	13	一	註冊繳費截止			
	2	5	6	7	8	9	10	11		13~14	一~二	前學期請考試假同學補考			
		12	13	14	15	16	17	18		17	五	外國新生說明會			
		19	20	21	22	23	24	25		17-19	五~日	宿舍進住			
		26	27	28	29	30				20	一	正式上課；補辦註冊			
										21	二	大陸交流生新生說明會			
										20~21	一~二	學生服務教育課程期初說明會			
										20~24	一~五	輔系、雙主修申請			
										20~26	一~日	加退選作業			
										22	三	中秋節（放假一天）			
								20~10/1	一~五	跨院系學程申請					
3	3	4	5	6	7	8	9	十月	10	日	國慶日				
4	10	11	12	13	14	15	16								
5	17	18	19	20	21	22	23								
6	24	25	26	27	28	29	30								
7	31														
8	7	8	9	10	11	12	13					十一月	8~12/17	一~五	大一、大二英文能力檢定考試
9	14	15	16	17	18	19	20						10	三	第一次校務會議
10	21	22	23	24	25	26	27	15~20	一~六	期中考試					
11	28	29	30					30	二	研究生學位考試申請截止					
12	5	6	7	8	9	10	11	十二月	2	四	開放預警查詢				
13	12	13	14	15	16	17	18		15	三	第二次校務會議				
14	19	20	21	22	23	24	25		27~1/7	一~五	課程停修申請				
15	26	27	28	29	30	31									
16	2	3	4	5	6	7	8	一 〇 〇 年	1	六	開國紀念日				
17	9	10	11	12	13	14	15		17~22	一~六	期末考試				
18	16	17	18	19	20	21	22		23	日	宿舍關閉				
	23	24	25	26	27	28	29		27	四	學期成績繳交截止				
	30	31						24~2/14	一~一	選課作業					
								31	一	學期結束；研究生論文繳交截止					

## (八) 991 上課時間表

## 義守大學 99 學年度日間部上課時間表(以應用系統為主)

## 餐旅管理學系 一年級

午 別	時 間	節 次	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
			教師	科目	教師	科目	教師	科目	教師	科目	教師	科目
上 午	08:20 09:10	1	劉旭冠	電腦與資訊 概論	陳秀芬	飲料管理與 實務	羅志平	文明發展史	王翠芳	華語文學與 思想(一)		實用英文(一)
				03411		50807		50807		50807		
	09:20 10:10	2	劉旭冠	電腦與資訊 概論	陳秀芬	飲料管理與 實務	羅志平	文明發展史	王翠芳	華語文學與 思想(一)		實用英文(一)
				03411		50807		50807		50807		
10:20 11:10	3	劉旭冠	觀光學 概論	陳秀芬	飲料管理與 實務	學 務 活 動		黃幸素	餐旅日語會 話(一)	王秀育	餐旅衛生安 全與法規	
			50807		50807				50910		50807	
11:20 12:10	4	劉旭冠	觀光學 概論	陳秀芬	飲料管理與 實務			黃幸素	餐旅日語會 話(一)	王秀育	餐旅衛生安 全與法規	
			50807		50807				50910		50807	
中午	12:20 13:10	Z										
下 午	13:30 14:20	5	陳淑瑾	烹調原理與 實務	劉姚伶	餐旅概論	保里乃玲	國際禮儀	趙蕙蘭	餐旅英語會 話(一)		
				50807		50807		50807		50807		
	14:30 15:20	6	陳淑瑾	烹調原理與 實務	劉姚伶	餐旅概論	保里乃玲	國際禮儀	趙蕙蘭	餐旅英語會 話(一)		
				50807		50807		50807		50807		
15:30 16:20	7	陳淑瑾	烹調原理與 實務	劉姚伶	餐旅概論							
			50807		50807							
16:30 17:20	8	陳淑瑾	烹調原理與 實務	劉旭冠	觀光學 概論							
			50807		50807							