



南台科技大學

99 餐旅管理系學生手冊



製作單位

餐旅管理系

暨

餐旅管理系系會

TEL : 06-2533131#4801 FAX : 06-3010978

WEB : <http://hm.stut.edu.tw/>

目 錄

一、新鮮人歡迎信.....	1
二、系所簡介.....	2
三、師資介紹.....	4
四、學生生涯進路圖.....	6
五、課程時序表.....	10
六、專業課程資訊.....	14
七、系辦公室設備.....	19
八、系所專業教室.....	19
九、系學會.....	20
十、附錄.....	21
緊急聯絡電話.....	21
南台科技大學相關聯絡電話.....	21
校外地圖.....	22
校內地圖.....	23

親愛的家長及南台餐旅系新鮮人：

您好！首先歡迎各位來到南台科技大學餐旅管理系，成為第五屆的學生。南台科技大學是全國知名的學府，94學年度教育部評鑑結果為全國科技大學評鑑私立科大『第一名』。98學年度教育部評鑑結果更躍升為與國立台北科技大學並列全國公私立科技大學『第一名』。連續多年榮獲教育部選定教學卓越之學校，2008年獲得教育部教學卓越計畫8,943萬元的補助，為全國公私立技職院校之冠。近3年來更獲得教育部教學卓越計畫總補助金額3.8億，為全國第一。天下雜誌及Cheers雜誌公佈企業最愛的大學中，本校為私立技職校院第一名。南台師資陣容堅強，專任助理教授佔75.2%以上，是全國私立技職院校中，助理教授以上師資比例最高者。

餐旅管理系以培育具餐旅專業知識與技能、創新、人文素養、企業倫理與國際競爭力之餐旅管理人才為主要目標。教學以理論與實務並重，授予全方位的專業知識與技能，使學生具備餐旅專業管理人才的特質。本系課程參考國內外著名學校例如美國康乃爾大學、瑞士洛桑管理學校、美國Johnson & Wales大學設計。大一及大二之課程設計，以奠定基礎能力、培養專業倫理品格修養及培養餐旅實務技能為重點。大三課程著重餐旅管理專業知識相關課程與實務實習，學生於大三時前往與本系國內外合作約35家之餐旅業進行6個月餐旅專業實習。大四強調餐旅管理知識與技能之整合與運用等實務課程，並有餐旅職涯發展輔導相關課程，增加學生與餐旅產業界與學術界聯繫，為畢業後升學與就業之準備。

餐旅管理系在全球化及國際化之潮流下，為提昇語文能力，拓展國際視野，本校提供一系列國際交流計畫，不定期邀請國外姐妹校學者短期授課，已開過課程包含餐旅電子商務、餐旅趨勢專題及博奕事業管理，日後將持續邀請國外學者將最新餐旅相關知識傳授給學生，以符合國際潮流。大二、大三學生可參加「大三菁英出國」、「學海築夢、學海惜珠及學海飛颺等獎學金」甄選，通過者可於暑期前往海外國家，至海外姊妹校進修餐旅課程或到海外合作之餐旅業進行餐旅專業實習，學校並補助所需費用。98、99年本系共有3位同學前往加拿大維多利亞大學就讀一年。自96年起連續4年本系獲得6件教育部「學海築夢」海外實習計畫補助，由3位老師帶領15位學生前往與本系合作之美國餐旅業進行餐旅專業實習與訓練，包含舊金山希爾頓飯店、洛杉磯Radisson飯店、賓州Best Western連鎖旅館與佛羅里達州Teak餐旅集團。

本系師資陣容堅強，聘請具餐旅專業知識與實務之專兼任教師，提供符合學術發展趨勢及實務潮流之教學。本系教學研究設備完整先進，除建置多媒體教室、實習旅館、宴會廳、餐旅創業研發教室外，並備有中餐、西餐、調酒、烘焙、餐旅服務教室，並為行政院勞委會委託辦理檢定之合格場所。課程中亦包含餐旅相關證照輔導課程，輔導學生考取各種餐旅乙、丙級相關證照，提供學生最專業的學習環境。3年來共輔導學生考取近800張餐旅專業證照。學生更在老師輔導下順利申請到7件國科會大專生專題計畫補助，為餐旅科系中獲得最多補助者。本系學生畢業出路非常廣泛，依所修習之專業課程及學程，可往餐飲內場、外場、旅館、民宿經營、餐旅產品開發、餐旅人力訓練、餐旅行銷、餐旅籌備規劃等方面之學術界及產業界發展。99年畢業生中，陸續有多位同學已順利進入各大餐旅業就職，包含桂田酒店、高雄義大皇冠飯店、鼎泰豐餐飲、台南遠東香格里拉大飯店、台灣高鐵等機構就職。亦有多位同學順利考取相關研究所，繼續往學術界發展。

南台科技大學身處於歷史悠久的台南縣永康市，除附近有許多傳統景點及著名台南小吃外，校園內有各項嶄新建設與設備，相信您可盡心地享受求學的樂趣，並以豐富的社團活動充實您的大學生活。本校非常重視學生專業教育的訓練並關心學生，歡迎您加入南台餐旅系這個大家族，本系亦有餐旅系學會，具有優良學弟妹互相照顧傳統，歡迎各位新生加入，學習組織管理、獨立自主、團隊合作及良好人際溝通的能力。期望您的大學生活是多彩多姿，在這四年中，只要您一起努力，您將成長茁壯並擁有一技之長，畢業後順利找到理想工作！南台科技大學餐旅管理系全體師生誠摯的歡迎您！也非常歡迎您若有任何問題，請隨時與餐旅系辦公室聯絡！

南台科技大學餐旅管理系主任黃旭怡暨全體老師敬上 99.7.22

二、系所簡介

(一)沿革

餐旅管理系於95.08.01成立，99年設有大學部日間部二班，進修部二班。

(二)現有學制與班級

學制	成立時間	99年招生組別及班數
日間大學部	95年	四年制(2班)
夜間大學部	95年	四年制(2班)

(三)修業重點

- 1.本系實施(1)校內實習(2)校外實習(3)外語能力檢定(4)服務學習(5)專題製作(6)三明治教學。
- 2.大四前務必檢視已修學分能否在最後一年內完成畢業門檻。
- 3.曠課一節扣操行成績0.5分，學期結束操行成績不及格將被退學。
- 4.連續二學期課業成績不及格達1/2以上將被退學。
- 5.每一科目缺課達1/3上課總時數，該科目扣考。
- 6.若發現某一科目適應不良，於第13週可退選，詳細相關規定請至 <http://academic.stut.edu.tw> 查詢。
- 7.考試作弊記大過乙次(參閱學校考試規則)。
- 8.期中、期末考嚴禁請假(參閱學校請假規定)。
- 9.低年級不能選修畢業班的必修課程。
- 10.同年級本班已開設之科目，不能跨班修課。
- 11.四技總畢業學分數137學分，包括基礎通識必修34學分、分類通識必修20學分、專業必修49學分、專業選修34學分。非本系所開設之課程，最多只承認3學分為畢業學分，每學期修讀非本系選修課不超過6學分，請同學參考時序表。
- 12.重補修生(含轉系生及轉學生)若重補修的必修科目和本班選修科目衝堂，優先修習必修科目。
- 13.同學參與校內實習活動須於公告時間到系辦公室登記，且須於四年級上學期結束前一個月，完成校內實習時數50小時，非系上選派參加之活動將不承認本系校內實習時數，而未出席本系重大集會活動者，校內實習時數加倍計算。
- 14.專業證照課程學分必須於發照當學期送至系辦公室審核，才可獲取學分數。
- 15.參加校外實習學生在選定實習日期及場所時，應向負責老師報備登記；且應完成實習工作，不得中途離職，若違反規定者，除了不予以承認實習時數外，並將記過處分；學生於實習結束後一週內，將實習成績單及實習證明表送交辦公室審核，而實習報告應於實習結束後一個月內送交指導老師評定成績。

(四)系所發展特色

1. 理論與實務結合

- ◆校外實習
- ◆三明治建教合作實習教學
- ◆學生參加產學合作或國科會計畫
- ◆辦理全國性調酒、餐旅等比賽活動
- ◆專題製作、專業證照列為必修
- ◆就業學程
- ◆本系已通過中餐乙丙級、西餐丙級、烘焙乙丙級、調酒丙級、餐旅服務丙級技能檢定術科場地評鑑

2. 重視外語課程，並提供優質的學習環境

- ◆外語課程
- ◆實施喝咖啡學英文
- ◆設立英語自學中心，提供英語視聽設備及教材
- ◆大三出國英文菁英班

3. 積極國際化

- ◆申請學校補助學生出國遊學參訪
- ◆選派學生全額補助參加國際會議
- ◆辦理國際研討會
- ◆大三出國留學一年參加菁英出國語言訓練

(五)本系願景

1. 強化國際交流
2. 每年持續辦理國際研討會(商管學院每年輪流)
3. 聘請國外教授到本系短期教學
4. 鼓勵老師與姐妹校教授合作發表論文
5. 培訓學生考取中餐、西餐、烘焙、調酒、餐旅服務等相關專業證照，且學生必須取得證照才得以畢業

(六)本系系徽

本系系徽是由三個部分所組成，第一個部分是餐旅管理Hospitality Management縮寫成Hm以及南台科技大學Southern Taiwan University，第二個部分為餐飲業代表標示餐刀與餐叉，餐刀與餐叉被第三個部分也就是以杜拜帆船飯店為構思而設計的帆船造型圖騰所包圍，象徵餐旅業是一種服務業，希望讓同學學習以客為尊，秉持著顧客至上的服務精神，進而發揮所長。



三、師資介紹

專任：

姓名	職稱	E-mail	辦公室	分機
黃旭怡	系主任/副教授	sunny@mail.stut.edu.tw	T306 T0605-9	4800 4929
萬金生	教授	cswan@mail.stut.edu.tw	T1132	8332
葉佳聖	副教授	yehcs@mail.stut.edu.tw	T948	8148
蘇家愷	副教授	chiakai@mail.stut.edu.tw	T0605-04	4924
沈韶儀	總務長/助理教授	ssheen@mail.stut.edu.tw	L107 T1025	2300 8225
鄭淑勻	助理教授	sophie1108@mail.stut.edu.tw	T1024	8224
羅尹希	助理教授	jlointhehouse@mail.stut.edu.tw	T948-1	8198
梁仲正	助理教授	liangj@mail.stut.edu.tw	T1206	8406
余梅香	講師	yumh@mail.stut.edu.tw	T0605-10	8223
蔡宏儒	專技講師	mo78@mail.stut.edu.tw	T1026	8226
施慧雯	專技講師	erin@mail.stut.edu.tw	T1023	8223

兼任：

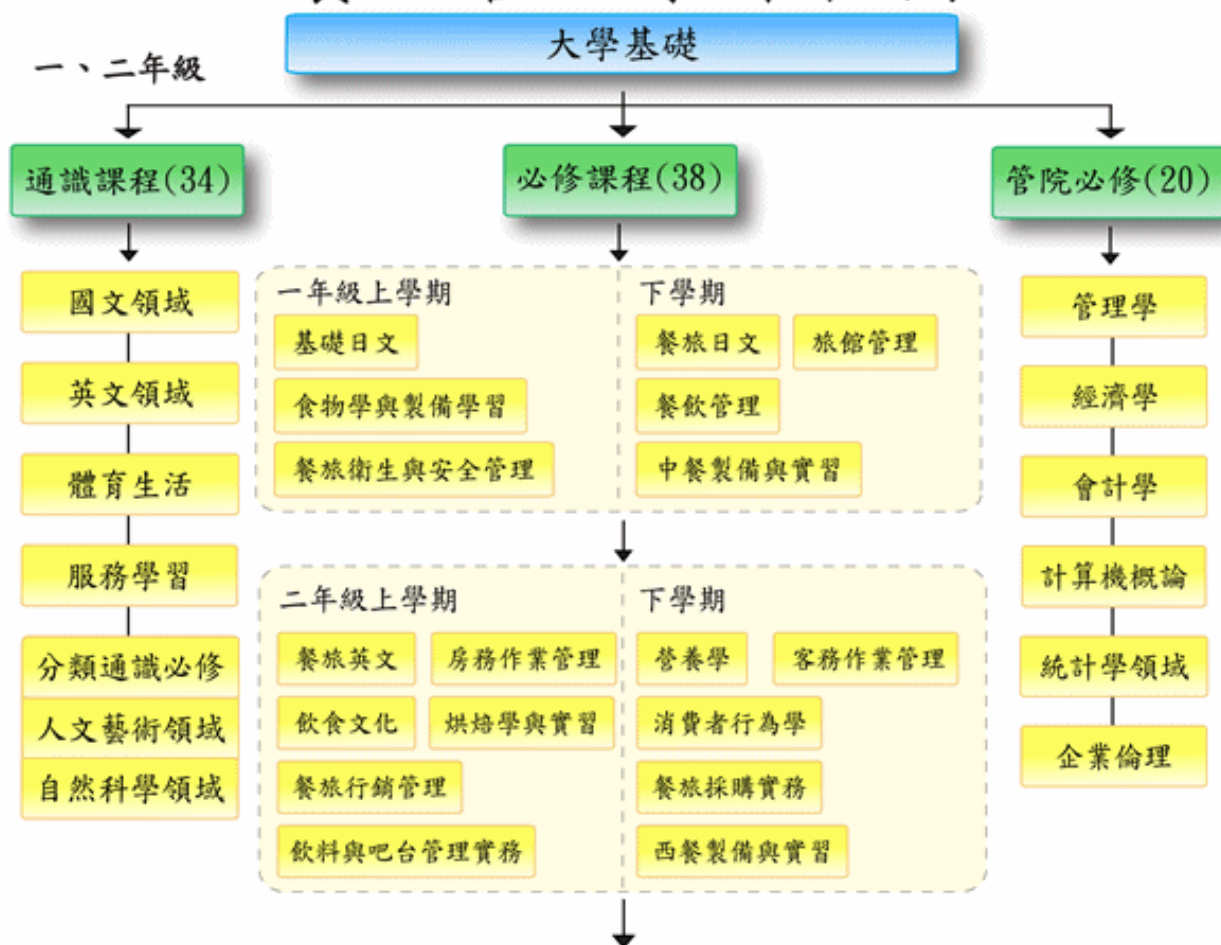
姓名	職稱	E-mail
蔡仁傑	講師	asuchoa@mail.stut.edu.tw
張美蘭	講師級技術教師	changml@mail.stut.edu.tw
陳進興	講師級專業技術人員	rano0922@yahoo.com.tw
蘇曉芬	講師	su920061@mail.stut.edu.tw
邱聰彬	助理教授專技人員	elephant@mail.stut.edu.tw
游仁良	助理教授	yusun@mail.stut.edu.tw
陳進萬	副教授級專業技術人員	chen996@mail.stut.edu.tw
尤濬哲	講師	youjun@mail.stut.edu.tw
陳國勝	講師	chen831011@mail.stut.edu.tw
葉東璋	講師	tony1206@mail.stut.edu.tw
嚴心誼	專技助理教授	
吳宜錚	助理教授	
毛佩娟	講師	
劉馨婷	講師	

系助理：

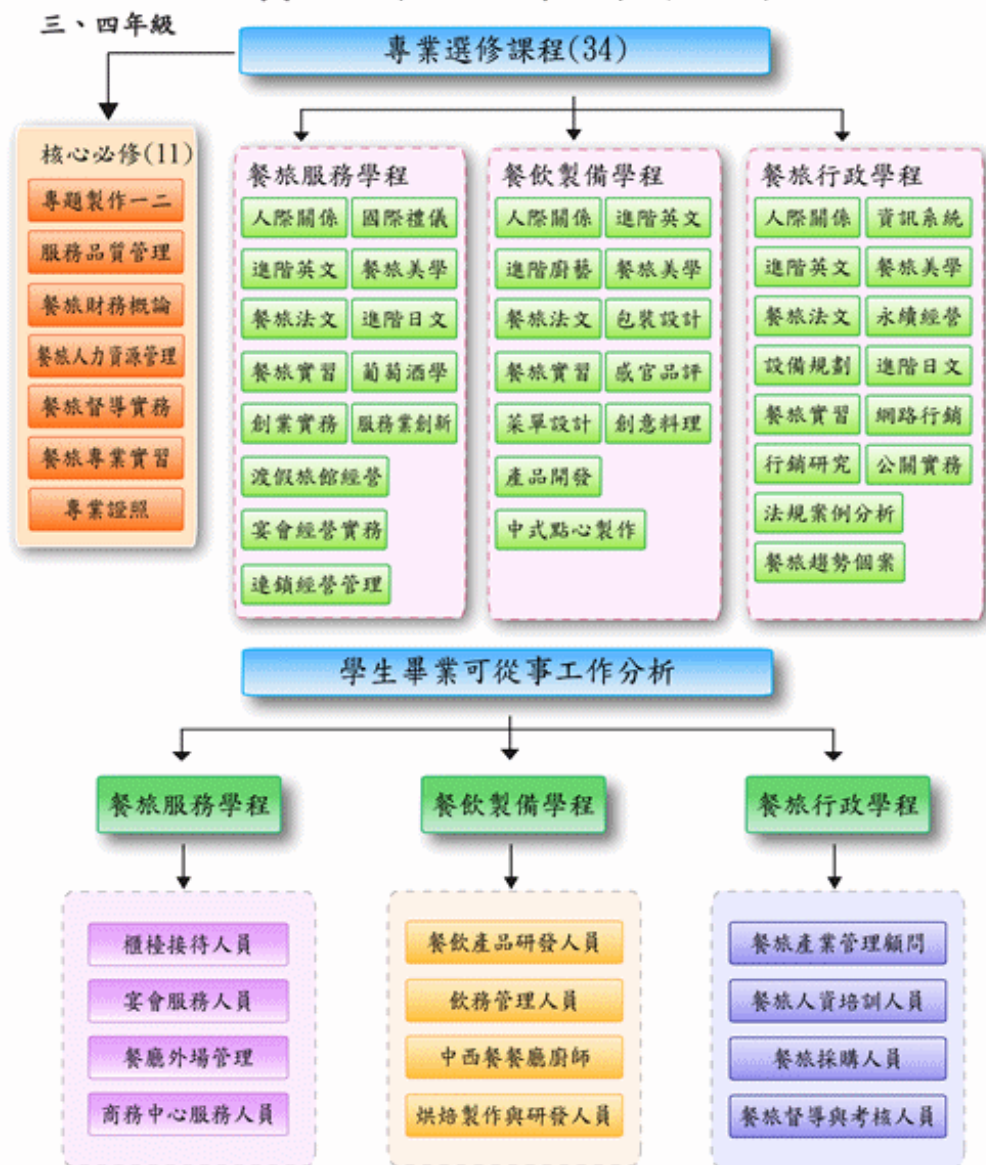
姓名	職稱	E-mail
柯慧芳	辦事員	j2006@mail.stut.edu.tw

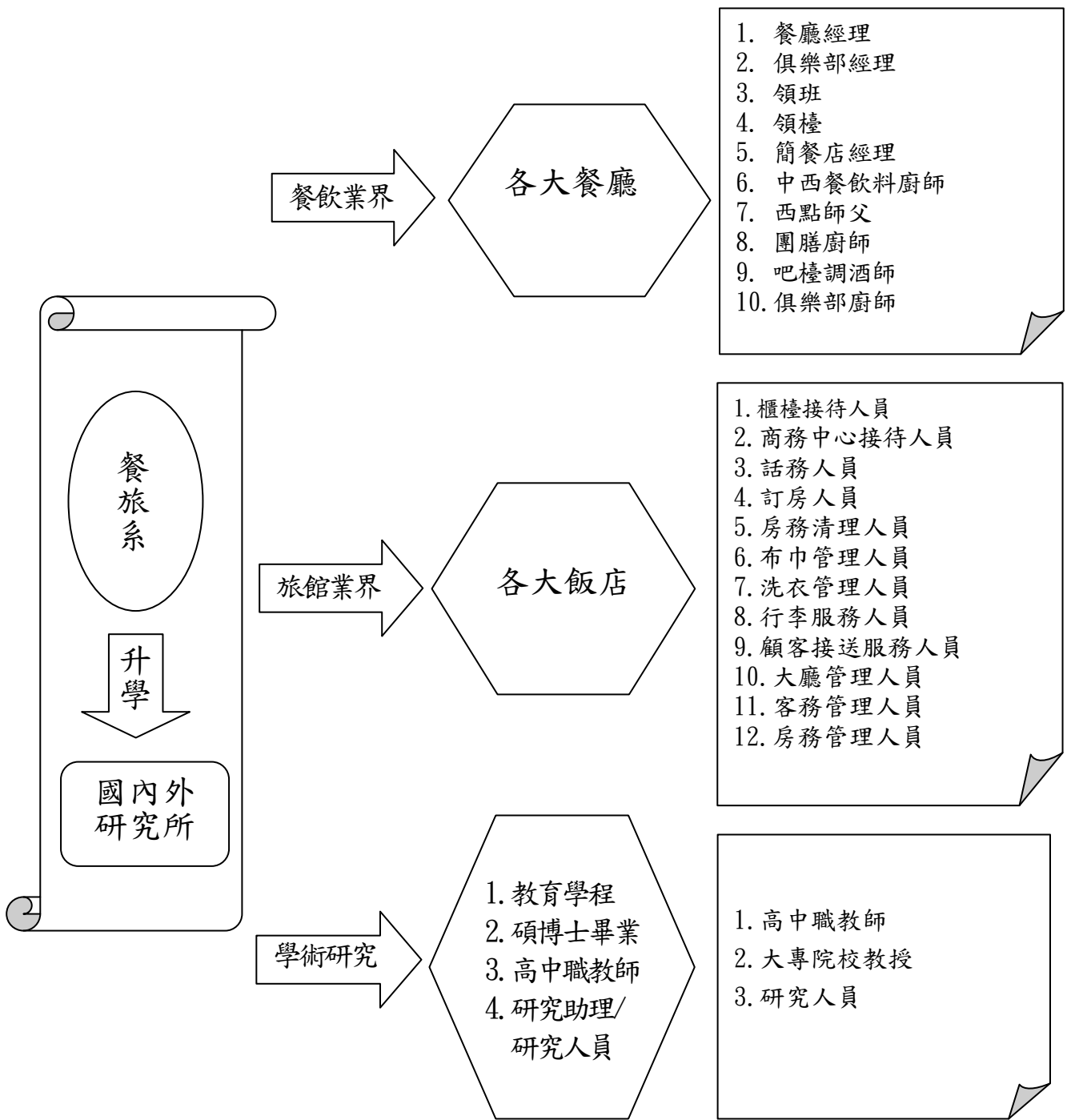
四、學生生涯進路圖

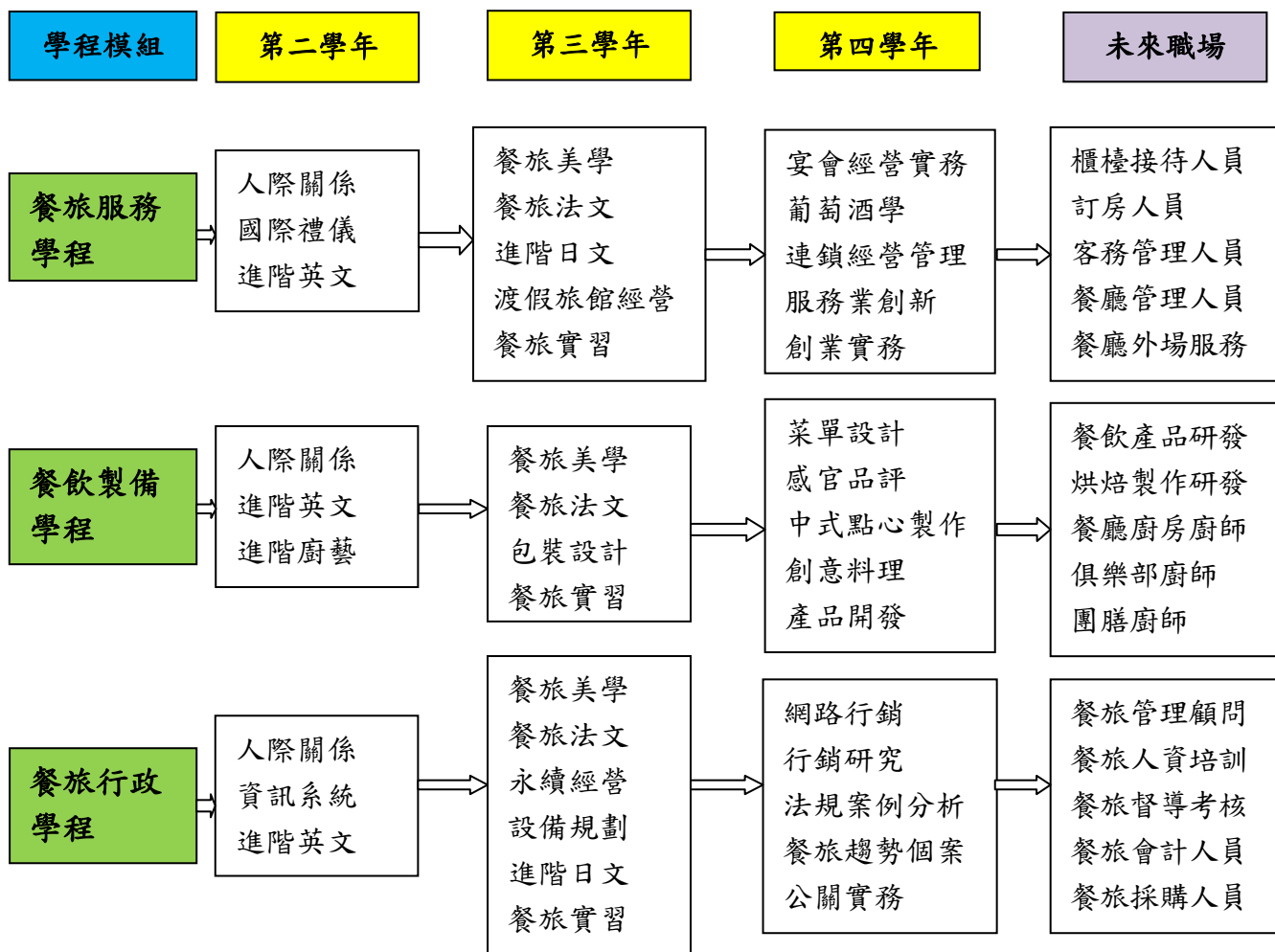
餐旅管理系課程圖



餐旅管理系課程圖







五、課程時序表

南台科技大學 四年制 餐旅管理系 課程時序表 (第五屆) 99 年 9 月實施							
第一學年 (99 年 9 月至 100 年 6 月)							
上學期				下學期			
科目類別	科目	學分	時數	科目類別	科目	學分	時數
通識必修	國文(一)	2	2	通識必修	國文(二)	2	2
通識必修	大一英文(一)	3	3	通識必修	大一英文(二)	3	3
通識必修	體育生活(一)	1	2	通識必修	體育生活(二)	1	2
通識必修	服務學習(一)	1	3	通識必修	服務學習(二)	1	3
通識必修	分類通識必修	2	2	通識必修	分類通識必修	2	2
通識必修	小計	9	12	通識必修	小計	9	12
學院專業基礎必修	管理學	3	3	學院專業基礎必修	會計學	3	3
學院專業基礎必修	經濟學	3	3	學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修	計算機概論	3	3	學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修	小計	9	9	學院專業基礎必修	小計	3	3
系核心專業必修	基礎日文	2	2	系核心專業必修	餐旅日文	2	2
系核心專業必修	食物學與製備實習	2	3	系核心專業必修	旅館管理	3	3
系核心專業必修	餐旅衛生與安全管理	2	2	系核心專業必修	餐飲管理	3	3
系核心專業必修				系核心專業必修	中餐製備與實習	2	4
系核心專業必修	小計	6	7	系核心專業必修	小計	10	12
專業選修	飲料製備	1	3	專業選修	基礎烘焙技術	1	3
專業選修	基礎烹調實務	1	3	專業選修	基礎餐旅服務技術	1	3

第二學年 (100 年 9 月至 101 年 6 月)							
上學期				下學期			
科目類別	科目	學分	時數	科目類別	科目	學分	時數
通識必修	大二英文(一)	2	2	通識必修	大二英文(二)	2	2
通識必修	體育生活(三)	1	2	通識必修	體育生活(四)	1	2
通識必修	台灣與世界	2	2	通識必修	分類通識必修	2	2
通識必修	分類通識必修	2	2				
通識必修	小計	7	8	通識必修	小計	5	6
學院專業基礎必修	統計學(一)	3	3	學院專業基礎必修	統計學(二)	3	3
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修	小計	3	3	學院專業基礎必修	小計	3	3
系核心專業必修	餐旅英文	2	3	系核心專業必修	客務作業管理	2	2
系核心專業必修	房務作業管理	2	2	系核心專業必修	西餐製備與實習	2	4

系核心專業必修	烘焙學與實習	2	4		系核心專業必修	餐旅採購實務	2	2
系核心專業必修	飲食文化	2	2		系核心專業必修	消費者行為學	2	2
系核心專業必修	飲料與吧台管理實務	2	3		系核心專業必修	營養學	2	2
系核心專業必修	餐旅行銷管理	2	2					
系核心專業必修	小計	12	16		系核心專業必修	小計	10	12
專業選修學程(1)	人際關係與溝通	2	2		專業選修學程(1)	進階餐旅英文	2	3
專業選修學程(1)	國際禮儀	2	2		專業選修學程(2)	進階廚藝製作實務	2	4
專業選修學程(2)	人際關係與溝通	2	2		專業選修學程(2)	進階餐旅英文	2	3
專業選修學程(3)	人際關係與溝通	2	2		專業選修學程(3)	進階餐旅英文	2	3
專業選修學程(3)	餐旅資訊系統	2	2					

第三學年(101年9月至102年6月)

上學期				下學期			
科目類別	科目	學分	時數	科目類別	科目	學分	時數
通識必修	分類通識必修	2	2	通識必修	分類通識必修	2	2
通識必修	小計	2	2	通識必修	小計	2	2
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修	小計	0	0	學院專業基礎必修	小計	0	0
系核心專業必修	專題製作(一)	1	2	系核心專業必修			
系核心專業必修	服務品質管理	2	2	系核心專業必修			
系核心專業必修	餐旅財務概論	2	2	系核心專業必修			
系核心專業必修	餐旅人力資源管理	3	3	系核心專業必修			
系核心專業必修	餐旅督導實務	2	4	系核心專業必修			
系核心專業必修	小計	10	13	系核心專業必修	小計	0	0
專業選修學程(1)	餐旅美學	2	2	專業必選修學程(1)	※餐旅專業實習	9	9
專業選修學程(1)	餐旅法文	2	2	專業必選修學程(2)	※餐旅專業實習	9	9
專業選修學程(1)	進階餐旅日文	2	2	專業必選修學程(3)	※餐旅專業實習	9	9
專業選修學程(1)	渡假旅館經營管理	2	2				
專業選修學程(2)	餐旅美學	2	2				
專業選修學程(2)	餐旅法文	2	2				
專業選修學程(2)	餐飲產品包裝與設計	2	2				
專業選修學程(3)	餐旅美學	2	2				
專業選修學程(3)	餐旅法文	2	2				
專業選修學程(3)	餐旅永續經營管理	2	2				
專業選修學程(3)	餐旅設施規劃與管理	2	2				
專業選修學程(3)	進階餐旅日文	2	2				

第四學年（102 年 9 月至 103 年 6 月）							
上學期				下學期			
科目類別	科目	學分	時數	科目類別	科目	學分	時數
通識必修				通識必修	外語能力檢定	0	0
通識必修	小計	0	0	通識必修	小計	0	0
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修	企業倫理	2	2
學院專業基礎必修				學院專業基礎必修			
學院專業基礎必修	小計	0	0	學院專業基礎必修	小計	2	2
系核心專業必修	專題製作(二)	1	2	系核心專業必修	餐旅校內實習	0	0
系核心專業必修				系核心專業必修	專業證照	0	0
系核心專業必修				系核心專業必修			
系核心專業必修	小計	1	2	系核心專業必修	小計	0	0
專業選修學程（1）	宴會經營實務	3	4	專業選修學程（1）	餐旅連鎖經營管理	3	3
專業選修學程（1）	葡萄酒學	3	3	專業選修學程（1）	服務業創新管理	3	3
專業選修學程（1）				專業選修學程（1）	創業實務	3	3
專業選修學程（2）	菜單設計與成本控制	3	3	專業選修學程（2）	中式點心製作	3	4
專業選修學程（2）	感官品評	3	3	專業選修學程（2）	創意料理製作	3	4
專業選修學程（2）				專業選修學程（2）	餐飲產品開發製作	3	4
專業選修學程（3）	餐旅網路行銷	3	3	專業選修學程（3）	餐旅法規與案例分析	3	3
專業選修學程（3）	行銷研究	3	3	專業選修學程（3）	餐旅趨勢與個案研討	3	3
專業選修學程（3）				專業選修學程（3）	餐旅公關實務	3	3

備註：

一、總畢業學分數 137 學分，包括通識必修 34 學分、學院專業基礎必修 20 學分、系核心專業必修 49 學分、選修 34 學分。

二、通識必修共 34 學分，其中基礎通識必修 22 學分，分類通識必修 12 學分。

分類通識必修說明如下表

人文藝術領域	人文經典類	必修 2 學分	1.分類通識必修共 6 類，每類必修 2 學分，合計 12 學分。 2.每學期以修讀一類 2 學分為原則。 3.需依網路選課相關規定上網選課。
	藝術美學類	必修 2 學分	
	哲學思維類	必修 2 學分	
自然科學領域	科技與社會類	必修 2 學分	
	生命科學類	必修 2 學分	
	實證與推理類	必修 2 學分	

三、專業選修學程（1）為餐旅服務學程，學生至少要獲得 20 學分，且取得餐旅專業實習 9 學分，才能視為取得此學程。

四、專業選修學程（2）為餐飲製備學程，學生至少要獲得 20 學分，且取得餐旅專業實習 9 學分，才能視為取得此學程。

五、專業選修學程（3）為餐旅行政學程，學生至少要獲得 20 學分，且取得餐旅專業實習 9 學分，才能視為取得此學程。

六、學生至少要取得專業選修學程（1）、（2）、（3）中的一個，為其畢業之基本條件。

七、可被承認為畢業學分之選修學分如下：（1）本系之專業選修學程學分（2）本系開設之專業選修學分（3）外系開設之專業選修學程（至少 20 學分）（4）取得跨領域學分學程證明書之學分（5）未取得第（3）或（4）項之學分者，其他外系開設之課程最多承認 6 學分（不含通識課程）。

- 八、不同專業選修學程而有相同之課程者，不必重複修讀可以抵免。
- 九、外語能力檢定實施方式依本校學生外語能力檢定實施辦法為之。
- 十、服務學習依本校服務學習必修課程實施要點為之。
- 十一、大三餐旅專業實習為各學程必修，以上下學期**2班輪替**方式進行，大三上下學期**得依輪替班級需要調整**。若因特殊狀況**無法順利實習，必需事前經過申請並經系務會議審查通過者**，得以 800 小時餐旅專業實習替代。
- 十二、校內實習課程依本系學生校內實習辦法辦理。
- 十三、專業證照實施方式依本系專業證照課程實施辦法為之。
- 十四、入學前取得烘焙丙級或技術士證照者，得持該技術士證照正本，於開學一週內，向系上申請免修基礎烘焙技術課程。
- 十五、入學前取調酒丙級技術士證照者，得持該技術士證照正本，於開學一週內，向系上申請免修飲料製備課程。
- 十六、入學前取餐旅服務丙級技術士證照者，得持該技術士證照正本，於開學一週內，向系上申請免修基礎餐旅服務技術課程。
- 十七、入學前取中餐或西餐丙級技術士證照或中餐乙級證照者，得持該技術士證照正本，於開學一週內，向系上申請免修基礎烹調實務課程。
- 十八、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。
- 十九、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。
- 二十、課程時序表以教務處網頁為準，若有修訂，將公告於本系網頁及教務處最新消息中。
- 二十一、本表請妥為保存，做為辦理選課、重（補）修、及畢業資格審查之參考。

六、專業課程資訊

1. 校外實習實施辦法與施行細則

◆四年制學生校外實習實施辦法

- 第一條：本系為加強學生餐旅學識與實務經驗之結合，特訂定本實習辦法。
- 第二條：實習單位包括觀光、休閒及商務旅館，連鎖餐飲事業或座位數40以上之獨立經營餐廳，觀光行政機關等相關單位。以學生自行洽定為主，得事先報系指導老師及主任核准後，始得前往實習，否則不予承認。
- 第三條：實習總成績以一百分為滿分，其配分標準為實習單位佔百分之六十，指導老師佔百分之四十。實習期滿需撰寫實習報告（撰寫方式另訂）。指導老師可就實習內容進行口試或筆試評定成績。
- 第四條：學生所選定之實習日期及場所應事前向系辦公室報備登記。
- 第五條：實習期間學生應注意安全，並遵守實習單位有關規定與督導，如遭遇困難或其他變更事項，應盡速與系辦公室聯繫協調。如未能改善，經系指導老師與系主任核准後，始可提出辭呈。否則應完成實習工作，不得中途離職，違反規定者，不予承認實習時數，並酌情依校規處理。
- 第六條：學生實習期間亦應接受指導老師指導與考核，違反校規者，依校規及本辦法處理。
- 第七條：本辦法經系務會議通過後公布施行，修正時亦同。

◆四年制學生校外實習施行細則

- 第一條：學生校外實習由本系專業教師指導之。指導老師應於學生實習期間，實施指導與考核。
- 第二條：學生實習報告應於實習結束後一個月內送交系辦，由系辦轉交指導老師，指導老師評定實習總成績後，送回系辦收存保管。
- 第三條：實習報告應以A4規格打字並製本，封面格式與顏色，依系上之規定，每次至少10頁，每頁約600字（可包含表格或資料）。其內容包括：公司簡介、組織、人事規章、經營理念、本身工作說明、實習內容、實習心得等部份。
- 第五條：學生於實習結束後一週內，將實習成績單及實習證明單，送交指導老師查核後，交由系上收存保管。
- 第六條：學生應依實習單位規定之期間、時數及工作內容前往實習，如有違反規定中途離職或怠忽職責者，依情節予以適當處分。
- 第七條：本細則未訂事項，悉依餐旅管理系學生校外實習辦法規定辦理。
- 第八條：本細則經系務會議通過後公佈施行，修正時亦同。

2. 專題製作須知

一. 分組原則：

- (1)對象：四技三學生
- (2)學生以四~五人為一組，每位指導老師以收三~五組學生為原則。
- (3)各組就指導老師專長所列選定指導老師，主動向所期望之指導老師申請指導，並儘速與指導老師共同訂定【研究題目】。

二. 指導老師專長依現有師資為主(師資不足部分由休閒系支援)

三. 其他注意事項：

- (1)研究報告封面格式、顏色每屆將予以公告。
- (2)各組必須繳交兩本研究報告給指導老師，一本存於系辦公室，一本送給指導老師，報告請以Word撰寫，並將檔案一併交出。專題製作完稿格式說明請參考網站上公告訊息。
- (3)各組必須於5月底前交研究計畫書一本(可不裝訂)至系辦公室彙整，列為期末成績(該組指導老師審核)。研究計畫書格式說明請參考網站上公告訊息。
- (4)最後完稿繳交時間為12月中旬，須裝訂完成之正本(至少25頁)兩本(由該組指導老師或其他系上專業教師審核，以作為專題前三名和參加校內外比賽發表用)，正本內容之光碟(需註明組員姓名、學號、專題名稱、指導老師姓名及檔名)一片，專題封面及摘要各一張，專題費用支出明細表(含收據或發票，且需先交給指導老師簽名，以確認無誤)一張。專題正本格式、光碟片及專題費用支出明細表由指導老師審核，若不符合系上規定，將予以退件處理。
- (5)專題分組原則上以同班同學組成，若欲跨班同組或五人以上同組，需由系主任同意。
- (6)如未能找到指導老師，先行組成小組，再由系主任安排同學找指導老師。

四. 學生畢業專題製作學分之取得方式，依據專題提案評審委員會評分結果來審定之。

五. 專題所有資料(含問卷調查)均需保留至少一年，以備諮詢。

3. 專業證照課程實施辦法

第一條 本系為提升學生的專業技能，特訂定本辦法。

第二條 實施對象：本系日間部 95 學年度（含）以後入學之四技學生。

第三條 「專業證照」為排定在四年級下學期的 0 學分 必修課程，學生在入學後起至畢業前須取得至少 2 張餐旅相關專業証照，始得畢業。

第四條 學生自一年級第一學期 8 月 1 日起至四年級第二學期 5 月 31 日止，所取得之本系認可的專業證照，並於證照所註明之發證日一個月內（於寒、暑假期間所取得之證照，需於開學二週內）送交餐旅系辦公室登記者，方可採認為專業證照。

第五條 本系認可之專業證照種類及評分方式，參照本系審查會議通過之資料。（如附件一）

第六條 學生取得專業證照後，須將正本及影印本一份繳至系辦公室，正本驗後發還，始完成登記程序。

第七條 本辦法經系務會議通過後公佈實施，修正時亦同。

[附件一] 本系認可之專業證照

序號	證照名稱	級數	發照單位	證照類別
1	中華民國技術士證-餐旅服務	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
2	中華民國技術士證-調酒	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
3	中華民國技術士證-飲料調製	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
4	中華民國技術士證-飲料調製	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
5	中華民國技術士證-烘焙食品—西點蛋糕餅乾	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
6	中華民國技術士證-烘焙食品—麵包餅乾	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
7	中華民國技術士證-烘焙食品—西點蛋糕麵包	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
8	中華民國技術士證-烘焙食品—西點蛋糕	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
9	中華民國技術士證-烘焙食品—餅乾	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
10	中華民國技術士證-烘焙食品—麵包	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
11	中華民國技術士證-中餐烹調—素食	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
12	中華民國技術士證-中餐烹調—素食	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
13	中華民國技術士證-中餐烹調—葷食	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
14	中華民國技術士證-中餐烹調—葷食	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
15	中華民國技術士證-西餐烹調	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
16	會議展覽服務業專業人員認證	單一級	經濟部商業司 中華民國對外貿易發展協會	政府機關證照
17	中華民國技術士證-中式米食加工—熟粉類一般膨發類	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
18	中華民國技術士證-中式米食加工—米粒類米漿型	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
19	中華民國技術士證-中式米食加工—米粒類一般漿團	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
20	中華民國技術士證-中式麵食加工—酥(油)皮類，糕(漿)皮類	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
21	中華民國技術士證-中式麵食加工—酥(油)皮類，糕(漿)皮類	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
22	中華民國技術士證-中式麵食加工—水調(和)麵類，發麵類	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
23	中華民國技術士證-中式麵食加工—水調(和)麵類，發麵類	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
24	中華民國技術士證-中式麵食加工—手拉麵線	乙級	行政院勞工委員會	政府機關證照
25	中華民國技術士證-中式麵食加工—手拉麵線	丙級	行政院勞工委員會	政府機關證照

99 年 03 月 24 日校務會議修正通過

系別	應用英語系	應用日語系	國企/休閒/ 餐旅/財金	其他各系
托福 (ITP TOEFL) 滿分 677 分	527	390	390	390
托福 (CBT TOEFL) 滿分 300 分	197	90	90	90
托福 (IBT TOEFL) 滿分 120 分	71	29	29	29
舊制多益 (TOEIC) 滿分 990 分	730	350	350	350
新制多益 (TOEIC) 滿分 990 分	730	300	300	300
全民英檢 (GEPT)	中級+ 中高級初試	初 級	初 級	初 級
大學校院英語能力測驗 (CSEPT) 第一級滿分 240 分 第二級滿分 360 分	240 (第二級)	140 (第一級)	140 (第一級)	130 (第一級)
國際英語測驗系統 (IELTS) 滿分 9 分	5.5	3.0	3.0	3.0
多益普級英語測驗 (TOEIC BRIDGE) 滿分 180 分		140	140	140
日本語能力測驗(JLPT)			第二級	第四級

4. 三明治教學課程實施辦法

第一條 課程目的：

為培育事業經營管理人才，提升專業服務水準，協助有意投身相關產業的學生早獲得實務經驗，以達順利就業之目的，特開辦本系列課程。

第二條 課程內容：

- 一、由開課院系依專業所需自行排定個別科目名稱及學分數。
- 二、採校外實習方式進行。

第三條 開課時序：

以第三學年為原則，以兩班輪替方式進。

第四條 選修資格：

選修之學生須經家長同意並繳交同意書後，始得參加企業甄選。

第五條 選修人數：

視企業所提供實習名額調整之。

第六條 學分計算：

- 一、學生必須完成所有校外實習科目，並經考評通過始承認其學分。
- 二、學生如因非可歸責於自身之因素而致實習中斷時，得依院系自訂之例外原則採計實得學分數。否則，未能完成全程實習者，其學分不計。

第七條 校外實習方式：

實習期間除期中檢討外，均採校外職場實習方式進行，學生依實習單位所編排之

進程，實施階段性專業技能之演練和實作。

一、實習時間：至少6個月，最多12個月。依實習契約之規定，由實習企業安排實習時段。

二、實習地點：經甄選通過後，依同學志願分派為原則，同一候選地點若有多人爭取時，以業界甄選為主。

三、期中檢討：必要時得由系排定日期，實習同學參與心得研討及交流。

四、考評辦法：實習單位主管評分占60%，訪視輔導老師占40%。

1. 督導評價：由實習單位指導人員擔任。

2. 期末報告：期末報告於實習結束後兩週內交回系辦，由訪視教師各自就其負責輔導之學生加以評分。

五、教師訪視：訪視工作由院系全體專業教師擔任，平均分配輔導人數。除負責平日與實習學生之電子通訊或聯繫外，尚須利用課餘時間訪查學生之校外實習狀況。

六、授課鐘點：總鐘點數經呈報核定後，由該院系參加輔導訪視之所有教師平均分配之。

第八條 本辦法經教務會議通過，呈請校長核定後實施，修正時亦同。

七、系辦公室設備

餐旅管理系辦公室位於T棟3樓，電話：06-2533131分機4801，系辦能夠協助系上同學在校內所遇到的相關問題，並且提供上課所需器材。

上課器材借用如下：

1. 單槍投影機	4. 延長線
2. 筆記型電腦	5. 喇叭
3. 麥克風	6. 教室鑰匙

備註：班代或副班代必須每週至系辦公室及學務處之班櫃領取該班資料。

教室內嚴禁吸煙及飲食。

專業教室由老師或老師指定之學生負責借領鑰匙、開關、保管設備與清潔。

八、系所專業教室

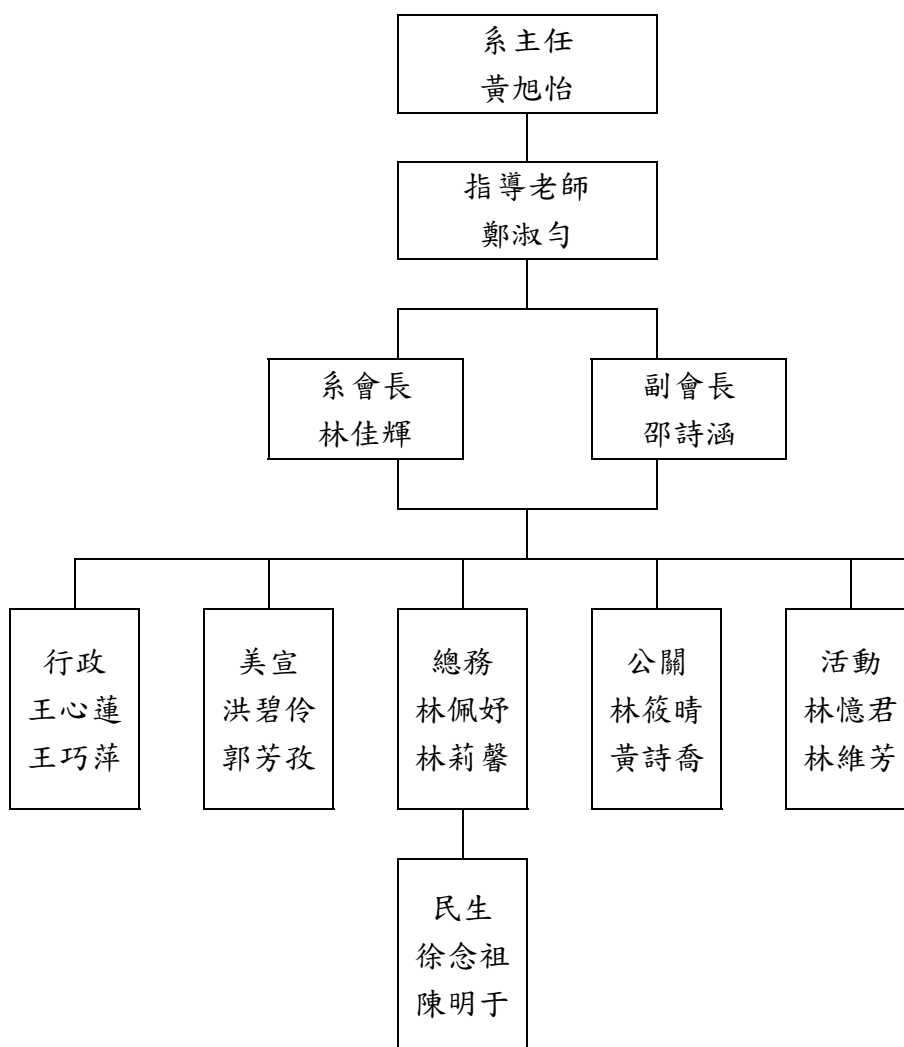
教室名稱	面積	用途	地點
中餐教室	145.81坪	中餐實作教學用	T0303-T0304
實習旅館	63.94坪	旅館教學模擬實務用	T0401
西餐教室	145.77坪	西餐實作教學用	T0402~T0403
餐旅服務教室	129.55坪	餐廳服務訓練及旅館實作教學用	T0405、T0406、T0407
烘焙教室	145.81坪	烘焙實作教學用	T0502~T0504
調酒教室	145.81坪	調酒實作及葡萄酒評鑑教學用	T0602~T0604

九、系學會

餐旅系學會提供以下服務且不定時舉辦活動，提供系上同學參與。

1. 系服、系外套	5. 送舊
2. 迎新活動	6. 茶會
3. 師生交流系大會	7. 演講活動
4. 校內重大活動(與其它系所合辦)	8. 外賓參訪

系學會組織架構圖



十、附錄

➤ 緊急聯絡電話

南台科技大學24小時校安中心：06-3010000

奇美醫院：06-2812811

成大醫院：06-2353535

新樓醫院：06-2748316

永康警察分局：06-2333324

鹽行派出所：06-2531444

大橋派出所：06-2044835

➤ 南台科技大學相關聯絡電話

總機：06-2533131 轉9

餐旅管理系：06-2533131 轉4800/4801

註冊組：06-2533131 轉2101/2102

學務處：06-2533131 轉2210/2211/2212

衛保組：06-2533131 轉2230/2231

生輔組：06-2533131 轉2201

學生聯合服務中心：06-2533131 轉2260/2261

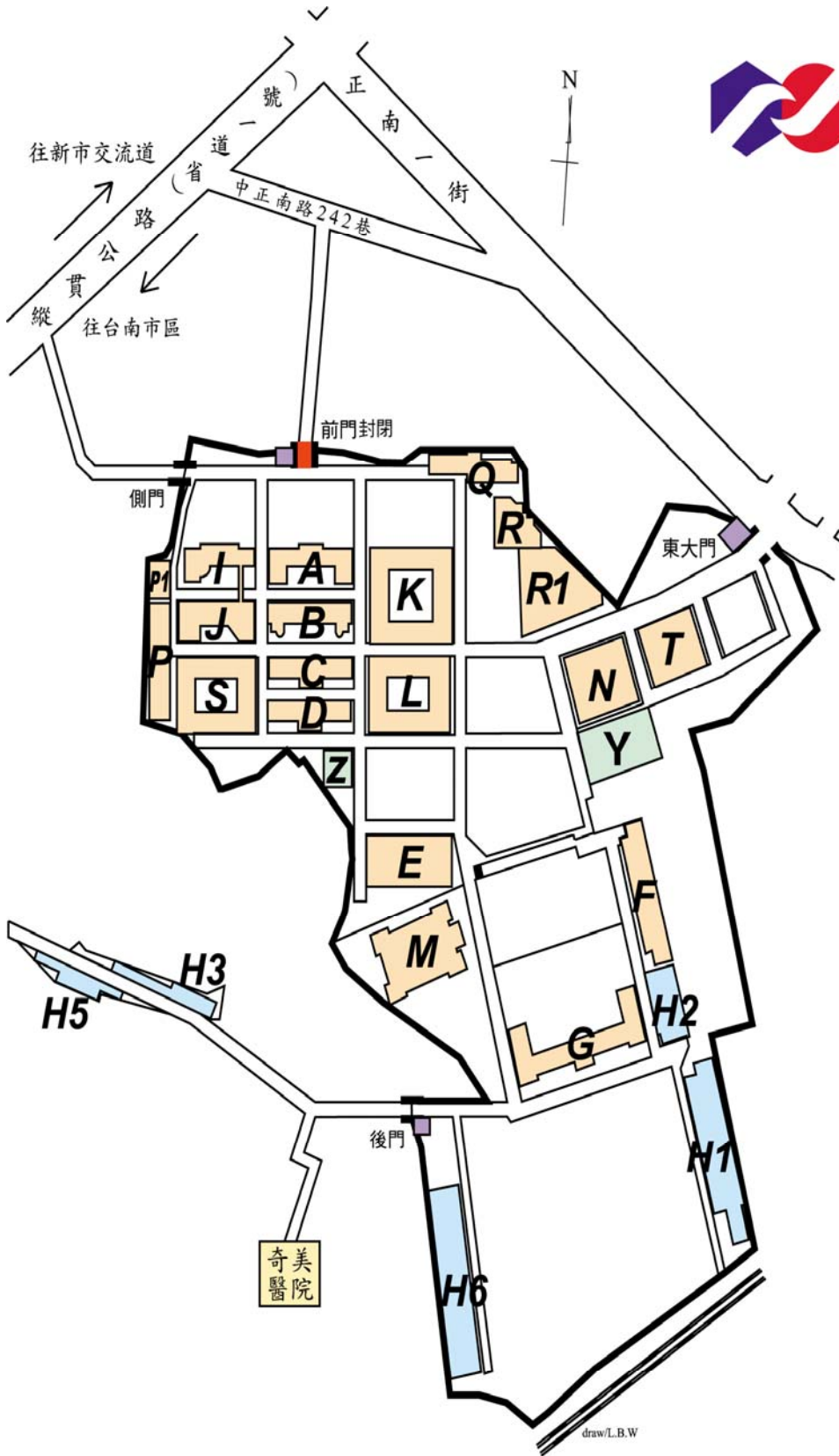
其它電話詳見：http://www.stut.edu.tw/menu_html/AboutNantai.html

本校新生專區：<http://academic.stut.edu.tw/adm/newstud/>



抵達南台科技大學之交通路線說明：

- 1 高速公路：永康交流道下往台南市區 → 台1省道 → 中正南路 → 南台科技大學
- 2 高速公路：仁德交流道下往台南市區 → 東門路 → 中華路右轉 → 奇美醫院 → 南台科技大學
- 3 台南火車站：由台南火車站可搭高雄客運5號公車至奇美醫院站（中華路）或南台科技大學站（中正南路）下車，步行至南台科技大學
- 4 搭統聯客運往新營、台南：下永康交流道後，在六甲頂站下車，步行至南台科技大學。
- 5 大橋火車站：搭火車至大橋火車站，步行越過奇美橋至南台科技大學〔[大橋火車時刻表](#)〕



- A 電機一館
- B 電機二館
- C 資訊工程館(資工系·進修部·研發處)
- D 管理與資訊館
- E 修齊大樓(圖資大樓)(圖書館·計網中心)
- F 資訊傳播館
- G 化工暨生物科技館
- I 電子一館
- J 電子二館
- K 機械館
- L 綜合大樓(行政中心)
- M 人文藝術大樓(校史館)
- N 文炳館(師生活動中心)
- P 電子暨物流實習館
- Q 光電工程館
- R 汽車工程館
- R1 汽車工廠
- S 管科大樓
(國際會議廳、書城、統一星巴克咖啡)
- T 教學研究大樓
- H1 第一學生宿舍
- H2 第二學生宿舍
- H3 第三學生宿舍
- H5 第五學生宿舍
- H6 第六學生宿舍
(南台附設幼稚園)
- Y 三連堂(體育館)
- Z 西淮館(商情調查中心)