

學年	第一學年(106學年)				第二學年(107學年)				第三學年(108學年)				第四學年(109學年)										
	類別	科目	學分/時數		備註	科目	學分/時數		備註	科目	學分/時數		備註	科目	學分/時數		備註						
			上	下			上	下			上	下			上	下							
通識(共同)核心	國文II	2	2	2	2	實用中文	2	2	0	0			世界文明與多元文化	0	0	2	2						
	英文II	2	2	2	2	進階英文	2	2	0	0													
	服務教育I	1	1	0	0	民主與法治	0	0	2	2													
	服務教育II	0	0	1	1	英文聽力	0	0	2	2													
	體育II	1	2	1	2	體育III、IV	1	2	1	2													
	小計	6	7	6	7	小計	5	6	5	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2			
通識發展	通識課程I	0	0	2	2	通識課程II	2	2	0	0													
	小計	0	0	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
院核心	管理學	3	3	0	0	領導導遊實務*	0	0	3	3	觀光系	跨系 四選一 必修											
	資訊概論	3	3	0	0	休閒產業概論*	0	0	3	3	休閒系												
						美感與表演藝術*	0	0	3	3	表演系												
						服務業英文*	0	0	3	3	應英系												
	小計	6	6	0	0	小計	0	0	3	3	小計		0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業必修	餐旅概論	2	2	0	0	餐旅服務品質管理	2	2	0	0	專業實務實習II	9	9	9	9	餐旅人力資源管理	2	2	0	0			
	餐旅衛生與安全	2	2	0	0	國際禮儀	2	2	0	0	專業實務實習報告II	1	1	1	1	職涯能力輔導	0	0	1	1			
	廚藝入門	3	3	0	0	餐旅採購與成本控制	2	2	0	0					實務專題及報告II	2	2	2	2				
	餐飲服務	3	3	0	0	餐旅行銷管理	0	0	2	2													
	食物製備原理與實務	0	0	3	3	餐旅財務管理	0	0	2	2													
	世界飲食文化	0	0	2	2	餐旅統計與應用	0	0	2	2													
	營養學	0	0	2	2	餐旅經營管理實務I、II	4	4	4	4													
	小計	10	10	7	7	小計	10	10	10	10	小計	10	10	10	10	小計	4	4	3	3			
	專業選修	餐旅資訊系統	0	0	2	2	中餐實務製備	3	3	0	0					海外參訪實務專題	3	3	0	0			
	顧客關係管理	0	0	2	2	烘焙實務製備	3	3	0	0					創意料理	3	3	0	0				
	餐旅日語	0	0	2	2	客房管理與實務	3	3	0	0					異國料理	3	3	0	0				
	旅館管理	0	0	2	2	西餐實務製備	3	3	0	0					旅館設備規劃與設計	3	3	0	0				
	餐飲管理	0	0	2	2	旅館策略管理	0	0	2	2					餐旅業創新管理	0	0	2	2				
						連鎖餐旅經營管理	0	0	2	2					餐旅顧客抱怨與危機處理	0	0	2	2				
						菜單設計規劃	0	0	2	2					餐旅管理案例探討	0	0	2	2				
						餐旅專業英文	0	0	2	2					餐飲微型創業	0	0	2	2				
						中式點心設計與製備	0	0	3	3													
						西式點心設計與製備	0	0	3	3													
專業選修小計	學分/時數	0	0	4	4	專業選修小計	學分/時數	6	6	6	6	專業選修小計	學分/時數	0	0	0	0	專業選修小計	學分/時數	6	6	6	6
學期小計	學分/時數	22	23	19	20	學期小計	學分/時數	23	24	24	25	學期小計	學分/時數	10	10	10	10	學期小計	學分/時數	10	10	11	11
學期累計	學分/時數	22	23	41	43	學期累計	學分/時數	64	67	88	92	學期累計	學分/時數	98	102	108	112	學期累計	學分/時數	118	122	129	133
通識(共同)核心學分				24				通識發展學分				4											
院核心學分				9				系專業必修學分				28											
系專業必修學分				64				系專業選修學分				28											
總學分數				129																			
畢業門檻	本校推動「1131」學習：學生在畢業前必須取得1張服務證明、1門以上跨領域課程修習、3類證照(外語能力證照、專業能力證照、資訊能力證照)、完成1系修業規定，滿足畢業門檻之要求，才可畢業。																						
說明	1.105學年度第2學期第2次系務會議(1060407)會議通過。107學年度第1學期第7次系務會議(1071205)修正審查通過。 2.微學分課程認定標準，依「東南科技大學微學分課程試行辦法」辦理。 3.專業能力證照畢業門檻實施方式依「本系畢業門檻實施要點」辦理。 4.資訊能力畢業門檻實施方式依「本校資訊能力檢定畢業門檻實施要點」辦理。 5.英文能力畢業門檻實施方式依「本校日間部非英語相關系所之學生英文能力畢業門檻及輔導要點」辦理。 6.服務學習依本校服務學習必修課程實施要點為之。 7.「專業實務實習」課程，依本校「專業實務實習」課程作業要點辦理。 8.大三餐旅專業實習為必修課程，若因特殊狀況無法順利實習，必需事前經過申請並經實習委員會和系務會議審查通過者，得以800小時餐旅專業實習替代。 9.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。 10.課程時序表以教務處網頁為準。 11.本表請妥為保存，做為辦理退課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。 12.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。 畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港澳門地區同級同類學校畢業生(中五學制學生)：以同等學力資格入學者，於原學分總數外，應另增加畢業應修學分數12分。																						
系主任審核：	餐旅管理系 林政政 主 任 107.12.26				通識教育中心審核：				學院(群)召集人審核： 觀餐休閒學院 黃詔顏 107.12.26														
課務組長：	課務組 張忠明 組 長 107.12.26				註冊組長：				註冊組 楊梅玉 組 長 107.12.26				教務長覆核： 教務長 汪以仁 107.12.26										
								教 務 處 核 定 本 107.12.26															