

學年	第一學年(105學年)					第二學年(106學年)					第三學年(107學年)					第四學年(108學年)									
	類別	科目	學分/時數			科目	學分/時數			備註	科目	學分/時數			科目	學分/時數									
			上	下	備註		上	下	備註			上	下	備註		上	下	備註							
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	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					
院核心	管理學	3	3	0	0	團隊與導遊實務*			3	3	跨系四選一必修														
	資訊概論與電腦應用◎	3	3	0	0	休閒產業概論*			3	3															
						美感與表演藝術*			3	3															
						服務業英語*			3	3															
	小計		6	6	0	0	小計			0		0	3	3	小計			0	0	0	0				
專業必修	餐旅概論◎	2	2	0	0	營養學	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	房務管理與實務◎	3	3	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					
	食物製備原理	2	2	0	0	西餐實務製備◎	3	3	0	0					實務專題及報告II	2	2	1	1						
	採購與成本控制◎	0	0	2	2	餐旅行銷管理	0	0	2	2															
	餐旅管理	0	0	2	2	客務管理與實務◎	0	0	2	2															
	中餐實務製備◎	0	0	3	3	餐旅統計與應用	0	0	2	2															
	烘焙實務製備◎	0	0	3	3	餐旅服務管理實務II	4	4	4	4															
小計		6	6	10	10	小計	12	12	10	10	小計	10	10	10	10	小計	4	4	2	2					
專業選修	廚藝入門	1	3	0	0	餐飲業 HACCP◎	2	2	0	0					海外參訪實務專題	3	3	0	0						
	餐旅服務入門	0	0	1	2	國際禮儀◎	2	2	0	0					餐飲微型創業	2	2	0	0						
	餐旅資訊系統◎	0	0	2	2	世界飲食文化	2	2	0	0					民宿管理	2	2	0	0						
	顧客關係管理	0	0	2	2	感官品評基本技術	2	2	0	0					管家管理實務	2	2	0	0						
	菜單設計規劃	0	0	2	2	飲料管理與實務◎	3	3	0	0					西式套餐設計製備◎	3	3	0	0						
	餐旅日語	0	0	2	2	進階中餐實務製備◎	3	3	0	0					筵席菜設計與製備	3	3	0	0						
						進階烘焙實務製備◎	3	3	0	0					創意糕餅設計與製備	3	3	0	0						
						服務品質管理	0	0	2	2					服務業創新管理	0	0	2	2						
						餐旅財務管理	0	0	2	2					餐旅危機處理	0	0	2	2						
						連鎖餐旅經營管理	0	0	2	2					宴會活動企劃與管理	0	0	2	2						
						進階飲料管理與實務◎	0	0	3	3					日本料理實務製備	0	0	3	3						
						進階西餐實務製備◎	0	0	3	3					異國料理	0	0	3	3						
						中式點心設計與製備◎	0	0	3	3					健康餐飲製備	0	0	3	3						
					西式點心設計與製備◎	0	0	3	3					西點裝飾藝術	0	0	3	3							
專業選修小計 學分/時數		1	3	3	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		19	22	21	23	學期小計 學分/時數	25	26	24	25	學期小計 學分/時數	10	10	10	10	學期小計 學分/時數	10	10	10	10					
學期累計 學分/時數		19	22	40	45	學期累計 學分/時數	65	71	89	96	學期累計 學分/時數	99	106	109	116	學期累計 學分/時數	119	126	129	136					
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						64										系專業選修學分					28				
總學分數											129														

說明

- 106學年度第1學期第5次系務會議會議(1061124)修正通過。
- 106學年度第1學期第3次院課程會議(1061213)修訂審查通過。
- 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。
- 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。
- 服務學習依本校服務學習必修課程實施要點為之。
- 校內實習課程依本系學生校內實習辦法辦理。
- 「專業實務實習」課程為專業門檻，依本系校外實習課程實施要點辦理。
- 大三餐飲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。
- 專業證照實施方式依本系專業證照課程實施辦法為之。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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中高級中等學校二年級之國外或港澳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學分。

專業門檻

1. 學生需符合本校規定之1131畢業門檻：取得一張服務證明、一門以上跨領域課程修習、三類證照-外語能力證照、專業能力證照、資訊能力證照、一系修業規定。
2. 有關本系「專業能力證照」認定標準，請參照「東南科技大學餐旅管理系學生畢業門檻實施要點」。

系主任審核： 通識教育中心審核： 學院(群)召集人審核：

餐旅管理系 林政政 106.12.20

通識教育中心 詹雅能 106.12.20

觀餐休閒學院 黃韶顏 106.12.20

課務組 張忠明 106.12.20

註冊組 楊梅玉 106.12.20

教務長覆核： 教務長 魏水根 106.12.20

教務處 魏水根 106.12.20