

學年類別	第一學年(109學年度)				第二學年(110學年度)				第三學年(111學年度)				第四學年(112學年度)							
	科目	學分/時數		科目	學分/時數		科目	學分/時數		科目	學分/時數		科目	學分/時數						
		上	下		上	下		上	下		上	下		上	下					
通識(共同)核心	國文 I、II	2	2	2	2	體育 III	2	2	0	0			世界文明與多元文化	0	0	2	2			
	英文 I、II	2	2	2	2	英文聽力	0	0	2	2										
	體育 I、II	2	2	2	2															
	服務教育 I	1	1	0	0															
	服務教育 II	0	0	1	1															
	小計	7	7	7	7	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2
通識發展	知性通識 I	0	0	2	2	知性通識 II	2	2	0	0										
						核心通識 I	2	2	0	0										
						核心通識 II	2	2	0	0										
						核心通識 III	0	0	2	2										
		小計	0	0	2	2	小計	6	6	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0
院核心	管理學	3	3	0	0															
	資訊概論與程式設計	3	3	0	0															
	跨領域課程體驗 I	0	0	1	1															
	跨領域課程體驗 II	0	0	1	1															
	跨領域課程體驗 III	0	0	1	1															
	小計	6	6	3	3	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
專業必修	餐旅導論	2	2	0	0	餐旅服務品質管理	2	2	0	0	專業實務實習 I	9	9	0	0	餐旅人力資源管理	2	2	0	0
	餐旅衛生與安全	2	2	0	0	客務管理	2	2	0	0	專業實務實習報告 I	1	1	0	0	實務專題及報告 I	2	3	0	0
	廚藝入門	3	3	0	0	餐廳經營實務 I	4	4	0	0	專業實務實習報告 II	0	0	9	9	職運能力輔導	0	0	1	1
	餐飲服務	0	0	2	2	餐旅行銷管理	0	0	2	2	專業實務實習報告 II	0	0	1	1	實務專題及報告 II	0	0	2	3
	房務管理	0	0	2	2	餐旅統計與應用	0	0	2	2										
世界飲食文化	0	0	2	2	餐廳經營實務 II	0	0	4	4											
	小計	7	7	6	6	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10	小計	4	5	3	4
專業選修	餐旅日語	0	0	3	3	餐旅資訊系統	3	3	0	0					餐旅業服務創新	3	3	0	0	
	餐旅英語	0	0	3	3	餐旅採購與成本控制	3	3	0	0					餐旅業 HACCP	3	3	0	0	
	食物製備原理	0	0	3	3	食品營養與健康	3	3	0	0					餐旅財務管理	3	3	0	0	
						餐旅菜單設計	0	0	3	3					海外參訪	0	0	3	3	
						連鎖餐廳經營管理	0	0	3	3					顧客抱怨與危機處理	0	0	3	3	
						旅館經營管理	0	0	3	3					餐旅微型創業	0	0	3	3	
	飲料調製與吧台實務(1)	0	0	3	3	葡萄酒賞析(1)	3	3	0	0					餐旅策略管理與創新(1)	3	3	0	0	
	中餐實務製備(2)	0	0	3	3	西式套餐實務(2)	3	3	0	0					創新異國料理(2)	3	3	0	0	
	烘焙麵包製作(3)	0	0	3	3	西式點心設計(3)	3	3	0	0					創意烘焙產品(3)	3	3	0	0	
	咖啡製作與拉花(1)	0	0	3	3	國際禮儀(1)	0	0	3	3					餐旅個案討論(1)	0	0	3	3	
西餐實務製備(2)	0	0	3	3	中式麵食(2)	0	0	3	3					養生蔬食料理(2)	0	0	3	3		
烘焙蛋糕製作(3)	0	0	3	3	蛋糕裝飾藝術(3)	0	0	3	3					時尚甜點設計(3)	0	0	3	3		
專業選修小計 學分/時數	0	0	9	9	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	20	20	27	27	學期小計 學分/時數	22	22	18	18	學期小計 學分/時數	10	10	10	10	學期小計 學分/時數	10	11	11	12	
學期累計 學分/時數	20	20	47	47	學期累計 學分/時數	69	69	87	87	學期累計 學分/時數	97	97	107	107	學期累計 學分/時數	117	118	128	130	
通識(共同)核心學分					20				通識發展學分				10							
院(群)核心學分									9											
系專業必修學分					56				系專業必修學分				33							
總學分數									128											
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. 108學年度第2學期第3次系務會議(1090318) 審查通過。2. 109學年度第2學期第1次系務會議(1100217)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. 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。																			
	9. 課程時序表以教務處網頁為準。																			
	10. 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。																			
	11. 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。																			
	12. 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。																			
13. 選修棋組說明：依產業需求將選修課程棋組化，分成餐旅經營、中西廚藝及創意烘焙三大棋組。每一棋組共計33學分，含棋組共同選修15學分及棋組專業選修18學分。棋組專業選修課程規劃如下：學生需依興趣選擇(1)、(2)、(3)中的一個棋組進行修課。 (1)餐旅經營棋組：飲料調製與吧台實務、咖啡製作與拉花、葡萄酒賞析、國際禮儀、餐旅策略管理與創新、餐旅個案討論。 (2)中西廚藝棋組：中餐實務製備、西餐實務製備、西式套餐實務、中式麵食、創新異國料理、養生蔬食料理。 (3)創意烘焙棋組：烘焙麵包製作、烘焙蛋糕製作、蛋糕裝飾藝術、西式點心設計、創意烘焙產品、時尚甜點設計。																				
系主任審核：	餐旅管理系系主任 林政政				通識教育中心審核：				通識教育中心主任 孫瑞琴				學院(群)召集人審核：				觀餐休閒與管理學院院長 黃詔顏			
課務組長：	課務組長 唐瑞謙				註冊組長：				註冊組長 楊梅玉				教務長覆核：				教務長 汪以仁			
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> 教務處 核 1100310 處本 </div>																				