
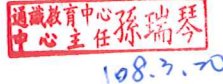



學年	第一學年(108學年度)				第二學年(109學年度)				第三學年(110學年度)				第四學年(111學年度)								
	類別	科目	學分/時數		科目	學分/時數		科目	學分/時數		科目	學分/時數									
			上	下		上	下		上	下		上	下								
通識(共同)核心	國文I II	2	2	2	2	實用中文	2	2	0	0			世界文明與多元文化	0	0	2	2				
	英文I II	2	2	2	2	進階英文	2	2	0	0			公民素養與法治社會	2	2	0	0				
	體育I II	1	2	1	2	體育III IV	1	2	1	2											
	服務教育I	1	1	0	0	英文聽力	0	0	2	2											
	服務教育II	0	0	1	1																
	小計	6	7	6	7	小計	5	6	3	4	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	28
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	4
院核心	跨領域課程體驗	0	0	3	3																
	管理學	3	3	0	0																
	資訊概論與程式設計	3	3	0	0																
	小計	6	6	3	3	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	9
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	菜單設計規劃	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I II	2	2	2	2		
	餐飲服務	2	2	0	0	客務管理實務	2	2	0	0											
	食物製備原理	0	0	2	2	餐旅行銷管理	0	0	2	2											
	世界飲食文化	0	0	2	2	餐旅財務管理	0	0	2	2											
	營養學	0	0	2	2	餐旅統計與應用	0	0	2	2											
	房務管理實務	0	0	2	2	餐廳經營實務II	4	4	4	4											
	小計	9	9	8	8	小計	12	12	10	10	小計	10	10	10	10	小計	4	4	3	3	66
	專業選修					餐飲管理	2	2	0	0	選修5學分					旅館策略管理	2	2	0	0	
					旅館管理	2	2	0	0						餐飲微型創業	2	2	0	0		
					國際禮儀	2	2	0	0						餐旅業創新管理	2	2	0	0		
					西式套餐實務	3	3	0	0						異國料理	3	3	0	0		
					西點設計與製備	3	3	0	0												
					餐旅顧客關係管理	0	0	2	2	選修5學分					餐飲業 HACCP	0	0	2	2		
					餐旅日語	0	0	2	2						餐旅危機管理	0	0	2	2		
					餐旅資訊系統	0	0	2	2						餐旅管理案例探討	0	0	2	2		
					中餐實務製備	0	0	3	3						宴席製備實務	0	0	3	3		
					烘焙實務製備	0	0	3	3						海外參訪實務專題	0	0	3	3		
				西餐實務製備	0	0	3	3													
專業選修小計 學分/時數	0	0	5	5	專業選修小計 學分/時數	5	5	5	5	專業選修小計 學分/時數	0	0	0	0	專業選修小計 學分/時數	5	5	5	5		
學期小計 學分/時數	21	22	24	25	學期小計 學分/時數	24	25	18	19	學期小計 學分/時數	10	10	10	10	學期小計 學分/時數	11	11	10	10		
學期累計 學分/時數	21	22	45	47	學期累計 學分/時數	69	72	87	91	學期累計 學分/時數	97	101	107	111	學期累計 學分/時數	118	122	128	132		
通識(共同)核心學分	24				通識發展學分				4												
院(群)核心學分	9																				
系專業必修學分	66				系專業選修學分				25												
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	1.107學年度第1學期第7次系務會議會議(1071205)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，做為辦理選課、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。 13.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：	通識教育中心審核：				學院(群)召集人審核：																
																					
課務組長：				註冊組長：				教務長覆核：													
