




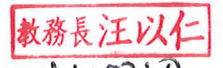
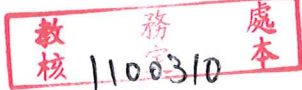


東南科技大學 觀餐休閒與管理學院 餐旅管理系 110學年度 四年制 產學攜手專班 應修學分表

110年3月10日教務會議通過

| 學年 | 第一學年(110學年度) | | | | | 第二學年(111學年度) | | | | | 第三學年(112學年度) | | | | | 第四學年(113學年度) | | | | | | |
|-----------|--------------|----|-------|---|----|---|--|---------|-------|----|---|--------------|-----------|-----------|-------|--------------|-----------|--------------|---------|----|----|----|
| | 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 | | | |
| | | | 上 | 下 | 備註 | 上 | | | 下 | 備註 | 上 | 下 | | | 備註 | 上 | 下 | 備註 | | | | |
| 同(識)核(心)共 | 中文 I、II | 2 | 2 | 2 | 2 | | 實用中文 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 世界文明與多元文化 | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | |
| | 餐旅實務英文 I、II | 2 | 2 | 2 | 2 | | 體育 I、II | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 4 | 4 | 4 | 4 | | 小計 | 4 | 4 | 2 | 2 | | 小計 | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | |
| 通識發展 | | | | | | | 通識課程 I | 0 | 0 | 2 | 2 | | 通識課程 II | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 小計 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 小計 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | |
| 專業必修 | 產業實務實習 I | 4 | 4 | 0 | 0 | | 產業實務實習 III | 4 | 4 | 0 | 0 | | 產業實務實習 V | 4 | 4 | 0 | 0 | | | | | |
| | 管理學 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 餐旅採購與成本控制 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 餐旅行銷管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | |
| | 餐旅導論 | 2 | 2 | 0 | 0 | | 產業實務實習 IV | 0 | 0 | 4 | 4 | | 房務管理 | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | |
| | 廚藝實務與應用 | 4 | 4 | 0 | 0 | | 餐旅菜單設計 | 0 | 0 | 2 | 2 | | 產業實務實習 VI | 0 | 0 | 4 | 4 | | | | | |
| | 產業實務實習 II | 0 | 0 | 4 | 4 | | | | | | | 餐旅服務品質管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 食物製備原理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | 客務管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 餐旅衛生與安全 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 12 | 12 | 8 | 8 | | 小計 | 6 | 6 | 6 | 6 | | 小計 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | |
| | 專業選修 | | | | | | | 食品營養與健康 | 2 | 2 | 0 | 0 | 選修 6 學分 | 餐旅產品規劃與設計 | 2 | 2 | 0 | 0 | 選修 6 學分 | | | |
| | | | | | | | 消費者行為 | 2 | 2 | 0 | 0 | 餐旅財務管理 | | 2 | 2 | 0 | 0 | | | | | |
| | | | | | | | 華文輔導(一) | 2 | 2 | 0 | 0 | 異國料理 | | 4 | 4 | 0 | 0 | | | | | |
| | | | | | | | 西餐實務製備 | 4 | 4 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 選修 4 學分 | 餐飲服務 | 0 | 0 | 2 | 2 | 世界飲食文化 | 0 | 0 | 2 | 2 | 連鎖餐旅業經營管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| | | | | | | | 餐旅日語 | 0 | 0 | 2 | 2 | 餐旅顧客關係管理 | 0 | 0 | 2 | 2 | 國際禮儀 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| | | | | | | | 烘焙實務製備 | 0 | 0 | 4 | 4 | 華文輔導(二) | 0 | 0 | 2 | 2 | 蛋糕裝飾藝術 | 0 | 0 | 4 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | | 中餐實務製備 | 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 | 6 | 6 | 6 | 6 | | 專業選修小計 學分/時數 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | | | | | | 學期小計 學分/時數 | 16 | 16 | 16 | 16 | | 學期小計 學分/時數 | 16 | 16 | 16 | 16 | | 學期小計 學分/時數 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| | | | | | | 學期累計 學分/時數 | 16 | 16 | 32 | 32 | | 學期累計 學分/時數 | 16 | 16 | 32 | 32 | | 學期累計 學分/時數 | 16 | 16 | 32 | 32 |
| | | | | | | 通識(共同)核心學分 | 16 | | | | | 通識發展學分 | 4 | | | | | | | | | |
| | | | | | | 系專業必修學分 | 68 | | | | | 專業選修學分 | 40 | | | | | | | | | |
| | | | | | | 總學分數 | 128 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 畢業門檻 | 需通過「華語文能力測驗」Level 2 基礎級(A2)以上合格，滿足畢業門檻之要求，方可畢業。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 說明 | 1. 109學年度第二學期第2次系務會議會議(1100303)審查通過。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 系主任審核： | 國際長審核： | | | | 學院(群)召集人審核： | | | | | | | | | | | |
| | | | | | |  |  | | | |  | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 課務組長： | 註冊組長： | | | | 教務長覆核： | | | | | | | | | | | |
| | | | | | |  |  | | | |  | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |