

東南科技大學 觀餐休閒與管理學院 餐旅管理系 110學年度 日間部四年制應修學分表

110年12月15日課程委員會會議通過

學分類別	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)							
	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	上	下		上	下		
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															
通識發展	小計	7	7	7	7	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2
	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										
院核心	小計	0	0	2	2	小計	6	6	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	管理學	3	3	0	0	跨域學習	0	0	3	3	必選									
	資訊理論與程式設計	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															
專業必修	小計	6	6	3	3	小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	餐旅學識	2	2	0	0	餐旅服務品質管理	2	2	0	0	專業實習 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	房務管理	2	2	0	0	專業實習 II	1	1	0	0	實務專題及報告 I	2	3	0	0
	廚藝入門	3	3	0	0	餐旅行銷管理	4	4	0	0	專業實習 III	0	0	9	9	實務專題及報告 II	0	0	1	1
	餐飲服務	0	0	2	2	餐旅統計與應用	0	0	2	2	專業實習 IV	0	0	1	1	實務專題及報告 III	0	0	2	3
世界飲食文化	0	0	2	2	客務管理	0	0	2	2											
專業選修	小計	7	7	4	4	小計	8	8	10	10	小計	10	10	10	10	小計	4	5	3	4
	餐旅日語	0	0	3	3	餐旅資訊系統	3	3	0	0						餐旅服務創新	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
共同選修					連鎖餐館經營管理	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	
					葡萄酒賞析(1)	3	3	0	0						餐旅策略管理與創新(1)	3	3	0	0	
					西式套餐實務(2)	3	3	0	0						創新異國料理(2)	3	3	0	0	
					西式點心設計(3)	3	3	0	0						創意烘焙產品(3)	3	3	0	0	
橫組選修					國際禮儀(1)	0	0	3	3						餐旅個案討論(1)	0	0	3	3	
					中式麵食(2)	0	0	3	3						養生蔬食料理(2)	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	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	22	23	23	學期小計 學分/時數	10	10	10	10	學期小計 學分/時數	10	11	11	12	
				20				100				10								
院(群)核心學分				56				系專業必修學分				33								
院(群)必修學分																				
總學分數																				
<p>本院推助「1431」學習：學生在畢業前必須取得 1張服務證明、4門以上領領域課程修習、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系專業規定，滿足畢業門檻之要求，才可畢業。</p> <p>1.109學年度第二學期第2次系務會議會議(1100303) 游資通過。 2.110學年度第一學期第5次系務會議會議(1101209) 修訂要案通過。 3.應修分課程認定標準，依「東南科技大學學分累積辦法」辦理。 4.專業能力證照畢業門檻實施方式依「本系專業門類實施要點」辦理。 5.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。 6.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。 7.服務學習依本校服務學習必修課程實施要點為之。 8.「專業實習實習」課程，依本校「專業實習實習」課程作業要點辦理。 9.應修科目可選擇增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。 10.原應時序表以教師編訂為準。 11.本表請定為保存，做為辦理課程、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級同等學校畢業生(中五制學生)，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。</p> <p>14.選修課程說明：依系業需求將應修課程組化，分成餐旅經營、中西廚藝及創意烘焙三大橫組。 橫組共計33學分，含橫組共同選修18學分及橫組專業選修18學分。 橫組專業選修課程須如下：學生需依興趣選擇(1)、(2)、(3)中的一個橫組進行修課。 (1)餐旅經營組：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)創意烘焙組：烘焙實務製備 I、烘焙實務製備 II、蛋糕裝飾藝術、西式點心設計、創意烘焙產品、時尚甜點設計。</p>																				
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 林玫政 主 任 110.12.15					通識教育中心 孫瑞琴 主任 110.12.15					觀餐休閒與管理學院 黃韶顏 院長 110.12.15										
課務組長： 課務組長 唐瑤謙 110.12.15				註冊組長： 註冊組長 楊梅玉 110.12.15				教務長履核： 教務長 汪以仁 110.12.15												
教務處 核定 110.12.15																				