

Table with 4 main columns for semesters: 第一學年(112學年度), 第二學年(113學年度), 第三學年(114學年度), 第四學年(115學年度). Each column contains course names, credit hours, and cumulative totals.

畢業門檻: 本校推動「1314」學習: 學生在畢業前必須取得1系專業規定、3類能力證明(外語、專業、資訊)、1張服務證明、4門以上跨領域課程修習(跨系或學程選修), 滿足畢業門檻, 求才可畢業。

說明: 1.1111學年度第二學期第一次課程會議會議(1120301)審查通過。 2.應學分應修規定標準, 依「東南科技大學應學分應修辦法」辦理。 3.專業能力證明單門證書方式依「本系專業證書實施要點」辦理。 4.資訊能力專業證書方式依「本校資訊能力檢定專業證書實施要點」辦理。 5.英文能力專業證書方式依「本校日間部非英語相關系所之學生英文能力專業證書實施要點」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.「專業實習實習」課程, 依本校「專業實習實習」課程作業要點辦理。 8.選擇科目可視需求增加、減少、調整學分數、上課時數及調整應修學期。 9.課程時序表以教務處網頁為準。 10.本表經妥為保存, 備為辦理退學、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應修辦法規定辦理。 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等學校畢業生(中五學制學生), 以同等學力資格入學者, 於原學分數外, 應另增加畢業應修學分數12分。 13.選修模組說明: 依產業需求將選修課程模組化, 分成餐飲經營、中西廚藝及創意烘焙三大模組。 每一模組共計33學分, 含模組共同選修15學分及模組專業選修18學分。 模組專業選修課程如下: 學生需依與進修(1)、(2)中的一個模組進行修課。 (1)餐飲經營模組: 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、餐飲策略管理與創新、餐旅個案討論。 (2)中西廚藝及創意烘焙模組: 中餐實務製備、西餐實務製備、西式餐賓實務、中式麵食、創新異國料理、養生蔬食料理、烘焙實務製備、糕點裝飾藝術、西式點心設計、創意烘焙產品、時尚甜點設計。

系主任審核: 餐旅管理系主任 汪政政 112.03.08 學院(群)召集人審核: 汪政政 1120308 通識教育中心審核: 通識教育中心 孫瑞琴 112.03.08 課程組組長審核: 課程組 長 唐瑀謙 112.3.8 註冊組組長審核: 註冊組 長 楊梅玉 1120308 教務長審核: 教務長 汪以仁 1120308 教務處核 1120308 本