

學年 類別	第一學年(113學年度)				第二學年(114學年度)				第三學年(115學年度)				第四學年(116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						
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	1	1	0	0															
	小計	7	7	6	6	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	0
院 核 心	管理學	3	3	0	0	跨域學習	0	0	3	3										
	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															
	小計	6	6	3	3	小計	0	0	3	3	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	餐旅經營實務 I	4	4	0	0	專業實習報告 I	1	1	0	0	實務專題及報告 I	2	3	0	0
	餐飲服務	2	2	0	0	房務管理	2	2	0	0	專業實習 II	0	0	9	9	職涯能力輔導	0	0	1	1
	廚藝入門	3	3	0	0	餐旅經營實務 II	0	0	4	4	專業實習報告 II	0	0	1	1	實務專題及報告 II	0	0	2	3
	世界飲食文化	0	0	2	2	餐旅行銷管理	0	0	2	2										
						客務管理	0	0	2	2										
						餐旅統計與應用	0	0	2	2										
	小計	9	9	2	2	小計	8	8	10	10	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				海外參訪	3	3	0	0		
	菁英實習 I	0	0	3	3	菁英實習 II	3	3	0	0				菁英實習 IV	3	3	0	0		
						餐旅菜單設計	0	0	3	3				餐旅財務管理	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		
						菁英實習 III	0	0	3	3				菁英實習 V	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		
	烘焙實務製備(2)	0	0	3	3	西式點心設計(2)	3	3	0	0				創意烘焙產品(2)	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			
					蛋糕裝飾藝術(2)	0	0	3	3				時尚甜點設計(2)	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	22	22	22	22	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	
學期累計 學分/時數	22	22	44	44	學期累計 學分/時數	66	66	89	89	學期累計 學分/時數	99	99	109	109	學期累計 學分/時數	119	120	130	132	
通識(共同)核心學分					19					12					10					
院(群)核心學分					56					12					33					
系專業必修學分					56					130					33					
總學分數					56					130					33					
畢業門檻	本校推動「1314」學習：學生在畢業前必須取得1系修業規定、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)，滿足畢業門檻要求才可畢業。																			
說 明	1.112學年度第二學期系課程會議審查(1130306)通過;112學年度第二學期系課程會議審查(1130528)修正通過。																			
	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.專業能力證照專業門檻實施方式依「本系專業門檻實施要點」辦理。																			
	4.資訊能力畢業門檻實施方式依「本校資訊能力檢定專業門檻實施要點」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.「專業實習實習」課程，依本校「專業實習實習」課程作業要點辦理。																			
	8.選修科目可視需求增加、減少、調整學分數、上課時數及調整開課學期。																			
	9.課程時序表以教務處網頁為準。																			
	10.本表請妥為保存，做為辦理退課、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.畢業年限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.選修模組說明：依產業需求將選修課程模組化，分成餐旅經營、中西廚藝及創意烘焙二大模組。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。模組專業選修課程規劃如下：學生需依興趣選擇(1)、(2)中的一個模組進行修課。 (1)餐旅經營模組：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、餐旅策略管理與創新、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、西式套餐實務、中式麵食、創新異國料理、養生蔬食料理、烘焙實務製備、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：	學院(群)召集人審核：				通識教育中心審核：															
	[林政政] 113.06.05				[董蕭蕭] 113.06.05				[孫瑞琴] 113.06.05											
課務組組長審核：	[羅大衛] 113.06.05				[楊梅玉] 113.06.05				[蘇] 113.06.05				[核定] 處本							