

經國管理暨健康學院國際學生產學合作 餐飲服務專班 106學年度春季班 日間部四技餐旅管理系 學分表

民國107年3月13日106學年度第2學期第2次系課程委員會通過
民國107年5月16日106學年度第2學期第2次課程暨教務會議通過
民國107年11月28日107學年度第1學期第2次課程會議暨教務會議通過
民國108年6月11日107學年度第2學期第5次國際產學專班會議通過
民國108年10月16日108學年度第1學期第1次課程會議暨教務會議通過
民國108年12月10日108學年度第1學期第9次國際產學專班會議通過
民國109年09月22日109學年度第1學期第2次系課程委員會會議通過
民國109年10月14日109學年度第1學期第2次課程會議暨教務會議通過

107學年度(一年級)					108學年度(二年級)					109學年度(三年級)					110學年度(四年級)								學分 合計	學時合計			
第一學年		106-2		107-1		第二學年		107-2		108-1		第三學年			108-2		109-1		第四學年			109-2			110-1		
科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		科 目			上學期		下學期		科 目			上學期			下學期		
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數	學分			時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必修	基礎華語	4	4																								
	華語會話(一)	4	4																								
	華語文法	4	4																								
	華語聽力與發音	4	4																								
	華語寫作	4	4																								
	進階華語			4	4																						
	華語會話(二)			4	4																						
小 計		20	20	8	8	小 計		0	0	0	0	小 計			0	0	0	0	小 計			0	0	0	0	28	28
專業必修	餐旅英文與會話(一)	3	3			產業實習-倫理(一)	3	3			餐旅安全與衛生		2	2			餐旅英文與會話(四)		2	2							
	基礎餐飲華語	2	2			產業實習-技能(一)	3	3			茶飲與咖啡調製		4	4			餐旅財務會計管理		2	2							
	餐旅英文與會話(二)			3	3	產業實習-團隊合作(一)	3	3			中餐烹調		4	4			宴會與會展管理		2	2							
	進階餐飲華語			2	2	產業實習(二)			9	9	文書與資料處理〔電〕		2	2			餐飲管理				2	2					
	國際禮儀			2	2						飲食文化		2	2			餐旅食品安全管制系統				2	2					
	餐飲服務			4	4						菜單設計與成本控制		2	2			餐旅資訊系統〔電〕				2	2					
	飲料管理與調酒			4	4						食材認識與採購管理		2	2			酒類知識導論				2	2					
											房務管理與實務		3	3			連鎖事業經營管理				2	2					
											客務管理與實務		2	2			餐旅服務品質管理				2	2					
											餐旅英文與會話(三)				2	2											
											餐旅人力資源管理				2	2											
											旅館管理(2/2)				2	2											
	小 計		5	5	15	15	小 計		9	9	9	9	小 計			23	23	6	6	小 計			6	6	12	12	85
專業選修					餐旅專題報告(一)	1	1			產業實習(三)(5/5)	(2選1)			5	360★	產業實習(四)(5/5)	(2選1)	5	360★								
										餐旅經營實務(2/4)						餐旅電子商務(2/2)		<5>	<5>								
										餐旅法規(2/2)						進階飲料調製(3/3)											
										簡報技巧(1/2)						異國料理											
																中式點心製作											
																日本料理							4	4			
																宴會點心製作											
小 計		0	0	0	0	小 計		1	1	0	0	小 計			0	0	5	360/5	小 計			5	360/5	4	4	15	725/15
合 計		25	25	23	23	合 計		10	10	9	9	合 計			23	23	11	366/11	合 計			11	366/11	16	16	128	838/128

備註

- 1.本系畢業生至少需修畢128學分，包含：共同必修28學分、專業必修85學分、專業選修15學分，跨系選修承認9學分。
- 2.每學期修習學分數上下限規定，請參照本校大學部學制。
- 3.語言課程42學分(華語相關課程32學分、餐旅英文與會話課程共10學分)、理論課程38學分、實作課程19學分、實習課程29學分。
- 4.三年級下學期餐旅經營實務為2學分、4學時；餐旅法規為2學分、2學時；簡報技巧為1學分、2學時。
- 5.四年級上學期餐旅財務會計管理為2學分、2學時；宴會與會展管理為2學分、2學時；餐旅電子商務為2學分、2學時；進階飲料調製為3學分、3學時。
- 6.教育部發文文號：臺教技(四)字第1070009928B號。
- ★代表實習實際時數而非學時數，產業實習學分共28學分，產業實習(一)720小時，產業實習(二)720小時，109學年度起，產業實習(三)360小時，產業實習(四)360小時，實習實際時數:共2160小時