

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次系課程委員會通過
 民國109年10月14日109學年度第1學期第2次課程暨教務會議通過

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	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	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)									
											餐旅法規(2/2)			<5>	<5>	進階飲料調製(3/3)						<5>	<5>		
											簡報技巧(1/2)					異國料理									
																中式點心製作							4	4	
																日本料理									
															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