

**美和科技大學 112 入學年度 餐旅管理系 日間部 四年制
國際產學合作專班 越南專班課程總表 (112-2 開始上課)**

	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
學年	112-2	113-1	113-2	114-1	114-2	115-1	115-2	116-1
	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)
校 定 必 修 16	華語(一)(3/6)	華語 (二)(3/6)						
	華語文測驗 (一)(2/4)	華語文測驗(二) (2/4)						
	台灣文化(3/3)	職場倫理 (3/3)						
小計 A	8/13	8/13						
專 業 必 修 88	房務服務技術(一)(4/4)	房務服務技術 (二)(4/4)	職場實習(一) (5/20)	職場實習(二) (5/20)	餐旅人力資 源(2/2)	餐旅英文 I (3/3)	餐旅英文 II (3/3)	實用英文 (3/3)
	餐飲服務技術(一)(4/4)	餐飲服務技術 (二)(4/4)	旅館房務管理 與實務(2/2)	世界飲食文 化(2/2)	基礎中餐烹 調(4/4)	消費者行為 (2/2)	餐旅衛生與 安全(2/2)	餐旅行銷 (2/2)
	基礎飲料調 製(3/3)	茶飲與咖啡技 術(3/3)	餐旅日文(一) (2/2)	餐旅日文(二) (2/2)	可可與巧克 力製作(4/4)			
	食材認識(3/3)	基礎西餐烹調 (4/4)	餐旅華語閱讀 與會話(一) (2/2)	餐旅華語閱讀 與會話(二) (2/2)	餐旅華語閱 讀與寫作(三) (2/2)	餐旅華語閱讀 與會話(四) (2/2)	餐旅華語閱 讀與寫作(五) (2/2)	餐旅華語閱 讀與寫作(六) (2/2)
	餐旅概論(2/2)	國際禮儀 (2/2)						
小計 B	16/16	17/17	11/26	11/26	12/12	7/7	7/7	7/7
專 業 選 修 24			校內實習(一) (5/20)	校內實習(二) (5/20)	食物與營養 (2/2)	校內實習(三) (5/20)	校內實習 (四)(5/20)	微創教育課程- 經營管理基礎 規劃(3/3)
					菜單設計(2/2)	企業實習 (一)(5/20)	企業實習 (二)(5/20)	微創教育課程- 產品開發與實務 (3/3)
					餐旅美學(2/2)			微創教育課程- 模擬經營與實務 (3/3)
								會議與展覽產業 (2/2)
小計	0/0	0/0	5/20	5/20	6/6	10/40	10/40	11/11
建議 選修 (C)	0/0	0/0	0/0 不適合校外實習時替代 (依據教育部規定)		4/4	5/20	5/20	10/10
(A+B +C) 合計	24/29	25/30	11/26	11/26	16/16	12/27	12/27	17/17
備 註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 最低畢業學分數：128學分。必修104學分(含校訂必修16，專業必修88)，選修24學分。每學期修業學分數上下限規定：上限 25 學分，下限 9 學分。 2. 校定畢業門檻：大一下學期結束前，必須通過華語文能力測驗二級(A2)。 3. 系訂畢業門檻：在學期間須取得1張餐旅領域相關證照始得畢業。 4. 職場實習(一)、(二) 必修課程，實習依規定每學期最高480小時。若無法校外實習者，該學期需選校內實習課程替代。企業實習(一)、(二) 選修課程，不強迫學生選修。 5. 校內實習課程，係指餐旅系校內模擬實務經營之場所，如烘焙坊等等。(依照教育部規定辦理) 6. 系課規會議通過(112學年度第1學期第1次112.08.12)。民生學院院課規會議通過(112學年度第1學期第1次112.08.16)。校課規會議通過(112學年度第1學期第1次112.08.24)。教務會議通過並實施(112學年度第1學期第1次112.08.30)。 							

Trường đại học Khoa học và công nghệ Mỹ Hòa Khoa quản lý nhà hàng khách sạn
Học chính quy Chế độ 4 năm - Lớp hợp tác quốc tế Tân Hương Nam
Thời khóa biểu tổng của lớp vừa học vừa làm Việt Nam

	Năm học thứ nhất		Năm học thứ hai		Năm học thứ ba		Năm học thứ 4	
	Môn học học kì I (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì II (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì I (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì II (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì I (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì II (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì I (Học phần/Thời gian)	Môn học học kì II (Học phần/Thời gian)
Nhà trường bắt buộc 16	Tiếng Trung (Một)(3/6)	Tiếng Trung (Hai) (3/6)						
	Kiểm tra năng lực tiếng Trung Một (2/4)	Kiểm tra năng lực tiếng Trung Hai (2/4)						
	Văn hóa Đài Loan(3/3)	Đạo đức nghề nghiệp(3/3)						
小計 A	8/13	8/13						
Tự Chọn chuyên ngành 88	Kỹ năng dịch vụ nhà hàng khách sạn (Một) (4/4)	Kỹ năng dịch vụ nhà hàng khách sạn (Hai) (4/4)	Thực tập tại nơi làm việc (Một) (5/20)	Thực tập tại nơi làm việc (Hai) (5/20)	Quản lí nhân lực nhà hàng khách sạn(2/2)	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng khách sạn I(3/3)	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng khách sạn II(3/3)	Tiếng Anh thực hành (3/3)
	Kỹ năng dịch vụ nhà hàng khách sạn (Một) (4/4)	Kỹ năng dịch vụ nhà hàng khách sạn (Hai) (4/4)	Thực hành và quản lý dịch vụ nhà hàng khách sạn(2/2)	Văn hóa ẩm thực thế giới (2/2)	Nấu món Trung cơ bản (4/4)	Hành vi người tiêu dùng (2/2)	Vệ sinh và an toàn nhà hàng khách sạn (2/2)	Marketing nhà hàng khách sạn (2/2)
	Pha chế thức uống cơ bản (3/3)	Kỹ năng Trà và cà phê (3/3)	Tiếng Nhật nhà hàng khách sạn (Một) (2/2)	Tiếng Nhật nhà hàng khách sạn (hai)(2/2)	Pha chế ca cao và sô cô la (4/4)			
	Nhận biết thực phẩm(3/3)	Nấu món châu Âu cơ bản (4/4)	Đọc hiểu và hội thoại tiếng Trung ngành nhà hàng khách sạn (Một)(2/2)	Đọc hiểu và hội thoại tiếng Trung ngành nhà hàng khách sạn (hai)(2/2)	Đọc hiểu và viết tiếng Trung nhà hàng khách sạn (ba)(2/2)	Đọc hiểu và hội thoại tiếng Trung nhà hàng khách sạn (Bốn)(2/2)	Đọc hiểu và hội thoại tiếng Trung nhà hàng khách sạn (Năm)(2/2)	Đọc hiểu và viết tiếng Trung nhà hàng khách sạn (Sáu) (2/2)
	Giới thiệu về nhà hàng khách sạn(2/2)	Lễ nghi quốc tế (2/2)						
小計 B	16/16	17/17	11/26	11/26	12/12	7/7	7/7	7/7
Tự chọn chuyên ngành 24			Thực tập tại trường (Một) (5/20)	Thực tập tại trường (Hai) (5/20)	Thực phẩm và dinh dưỡng (2/2)	Thực tập tại trường (Ba) (5/20)	Thực tập tại trường (Bốn) (5/20)	Tạo Khóa học giáo dục - Lập kế hoạch cơ bản về quản lý kinh doanh (3/3)
					Thiết kế thực đơn (2/2)	Thực tập tại doanh nghiệp (Một) (5/20)	Thực tập tại doanh nghiệp (Hai) (5/20)	Tạo Khóa học giáo dục - Thực hành và phát triển sản phẩm (3/3)
					Trang trí trong nhà hàng (2/2)			Tạo Khóa học giáo dục – mô phỏng kinh doanh và thực hành (3/3)
								hội nghị và triển lãm về sản phẩm, sản nghiệp (2/2)
小計	0/0	0/0	5/20	5/20	6/6	10/40	10/40	11/11
Đề xuất tự chọn(C)	0/0	0/0	Thay thế khi thực tập ngoài trường không phù hợp (theo quy định của Bộ giáo dục)		4/4	5/20	5/20	10/10
Tổng cộng (A+B+C)	24/29	25/30	11/26	11/26	16/16	12/27	12/27	17/17