

**美和科技大學 113 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**

學年	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
學期	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	華語 I(3/6)	華語 II (3/6)						
	華語文測驗 I (2/4)	華語文測驗 II (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	房務服務技術 I (4/4)	房務服務技術II (4/4)	職場實習 I (8/24)	職場實習 II (8/24)	基礎中餐烹調 (3/3)	消費者行為 (2/2)	餐旅創業管理I (2/2)	餐旅創業管理 II (2/2)
	餐飲服務技術 I (4/4)	餐飲服務技術II (4/4)	旅館房務管理與 實務(2/2)	世界飲食文化 (2/2)	烘焙原理與實務 II (3/3)	進階中餐烹調 (3/3)	餐旅人工智慧 (2/2)	餐旅國際個案 (2/2)
	基礎飲料調製 (3/3)	茶飲與咖啡技術 (3/3)	實務專題 I(3/3)	實務專題 II(3/3)	餐旅行銷(2/2)	基礎西餐烹調 (4/4)	進階西餐烹調 (3/3)	
	食材認識(3/3)	烘焙原理與實務 I (3/3)	餐旅資訊系統 (2/2)	餐旅人力資 源(2/2)				
	餐旅概論(2/2)							
小計 B	16/16	14/14	15/31	15/31	8/8	9/9	7/7	4/4
專業 選修			校內實習 I (8/24)	校內實習 II (8/24)	會議與展覽 (2/2)	巧克力製作 (4/4)	校內實習 III (9/24)	校內實習 IV (9/24)
					職涯教育(3/3)	休閒產業(2/2)	企業實習 I (9/24)	企業實習 II (9/24)
					餐廳規劃實務 (2/2)	觀光產業(2/2)		
小計	0/0	0/0	8/24	8/24	7/7	8/8	18/48	18/48
建議選修 (C)	0/0	0/0	0/0	0/0	3/3	4/4	9/24	9/24
(A+B+C) 合計	24/29	22/27	15/31	15/31	11/11	13/13	16/31	13/28
備註	<p>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。</p> <p>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)。</p> <p>3. 本專班自大二起到大四的校外實習期間，「職場實習」是必修課程，上下學期各8學分、「企業實習」是選修課程，上下學期各9學分。每一學分，代表每週實習時數為24小時。</p> <p>4. 校內實習課程：若無法到校外實習者，作為替代課程。係指餐旅管理系校內模擬實務經營之場所，如烘焙坊等等。</p> <p>5. 112學年度第2學期第1次系課規會議通過(113.03.01)。民生學院112學年度第2學期第3次院課規會議通過(113.04.18)、112學年度第2學期第2次校課規會議通過(113.05.09)、112學年度第2學期第3次臨時教務會議(113.06.13)通過並實施。</p> <p>6. 113學年度第1學期第1次校課規會議通過(113.08.28)、113學年度第1學期第1次教務會議(113.09.02)通過並實施。</p> <p>7. 113學年度第2學期第4次系課規會議通過(114.07.17)。民生學院113學年度第2學期第4次院課規會議通過(114.07.24)、114學年度第1學期第1次校課規會議通過(114.08.18)、114學年度第1學期第1次教務會議(114.08.21)通過並實施。</p>							