

**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**

	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
	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 (2/2)	餐旅英文 II (2/2)	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)	
	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	18/18	12/27	12/27	15/15
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. 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。</p> <p>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。</p> <p>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)</p> <p>6. 112 學年度第 1 學期第 1 次校課規會議通過(112.08.24)、112 學年度第 1 學期第 1 次教務會議(112.08.30)通過並實施。</p>							