

**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**

學年	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
學期	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 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 88	房務服務技 術 I(4/4)	房務服務技術 II(4/4)	職場實習 I (8/8)	職場實習 II (8/8)	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	15/15	15/15	8/8	9/9	7/7	4/4
專 業 選 修 24			校內實習 I (8/8)	校內實習 II (8/8)	會議與展覽 (2/2)	巧克力製作 (4/4)	校內實習 III (9/9)	校內實習 IV (9/9)
					職涯教育 (3/3)	休閒產業(2/2)	企業實習 I (9/9)	企業實習 II (9/9)
					餐廳規劃實 務(2/2)	觀光產業(2/2)		
小計	0/0	0/0	8/8	8/8	7/7	8/8	18/18	18/18
建議選修 (C)	0/0	0/0	0/0	0/0	3/3	4/4	9/9	9/9
(A+B+C) 合計	<b>24/29</b>	<b>22/27</b>	<b>15/15</b>	<b>15/15</b>	<b>11/11</b>	<b>13/13</b>	<b>16/16</b>	<b>13/13</b>
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. 職場實習 I、II 必修課程及企業實習 I、II 選修課程，若無法校外實習者，該學期需選校內實習課程替代。</p> <p>4. 本專班實習時數必修以1學分72小時為原則，選修以1學分64小時為原則，每學期最高576小時。</p> <p>5. 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>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)</p> <p>7. 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>							