國立屏東科技大學**餐旅管理系產學攜手合作專班(恆春餐旅實用專班)** 進修部四年制課程規劃表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學年 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | |
| 學期 | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 修別 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 |
| 必修 | 通識選項課程  國文（閱讀與寫作）（1）  大一英文(1)  大一體育(1)  英語聽講練習101  外語實務  管理學  餐旅管理概論 | 2  2  2  1  1  0  3  3 | 通識選項課程  國文（閱讀與寫作）（2）  大一英文(2)  大一體育(2)  英語聽講練習102  中餐烹調及實習/  西餐烹調及實習（2選1）  客房管理及實習 | 2  2  2  1  1  3  --  3 | 通識選項課程  憲法  電子計算機概論  經濟學  統計學(1)  消費者行為  旅館管理 | 2  2  0  3  2  3  3 | 通識選項課程  會計學  統計學(2)  餐旅資訊系統及實習  餐廳管理  餐旅英語 | 2  3  2  3  3  3 |
| 小計 |  | 14 |  | 14 |  | 15 |  | 16 |
| 選修 | 食物製備原理及實習  餐旅服務技術及實習 | 3  3 | 餐飲衛生與安全  國際禮儀 | 3  2 | 異國料理及實習 | 3 | 飲食文化  烘焙原理及實習 | 3  3 |
| 小計 |  | 6 |  | 5 |  | 3 |  | 6 |

國立屏東科技大學**餐旅管理系產學攜手合作專班(恆春餐旅實用專班)** 進修部四年制課程規劃表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學年 | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 學分總計 |
| 學期 | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 修別 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 | 科目 | 學分 |
| 必修 | 通識選項課程  餐旅服務品質管理  餐旅行銷管理  餐旅日文 | 2  3  3  3 | 實務實習(1)  實務實習(2)  實務實習(3)  實務實習(4)  實務實習(5) | 2  2  2  2  2 | 實務實習(6)  實務實習(7)  實務實習(8)  實務實習(9)  實務實習(10) | 2  2  2  2  2 | 通識選項課程  人力資源管理  餐旅講座  宴會管理及實習 | 2  3  2  3 |  |
| 小計 |  | 11 |  | 10 |  | 10 |  | 10 | 100 |
| 選 修 | 創意料理及實習  飲料管理及實習  進階餐旅英語  餐旅採購 | 3  3  3  3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 小計 |  | 12 |  | 0 |  | 0 |  | 0 | 32 |

註：1.本系學生至少應修滿　128　學分始得畢業(其中必修應修　100+1(通識教育講座)學分，選修應修　27　學分)

2.學生於畢業前需修習「通識教育講座」1學分課程。各系依序開課，開課學期不固定。

3.本系學生至少應修系專業選修課程23學分。