經國管理暨健康學院國際學生產學合作 餐飲服務與經營專班 107學年度春季班 日間部四技餐旅廚藝管理系 學分表

民國107年10月17日107學年度第1學期第1次課程會議暨教務會議審議通過 民國107年11月28日107學年度第1學期第2次課程會議暨教務會議審議通過 民國108年6月11日107學年度第2學期第5次國際產學專班會議通過 民國108年10月16日108學年度第2學期第1次課程會議暨教務會議通過 民國108年10月16日108學年度第1學期第1次課程會議暨教務會議通過 民國108年12月10日108學年度第1學期第2次課程會議暨教務會議通過 民國109年09月22日109學年度第1學期第2次兼課程委員會會議通過 民國109年10月14日109學年度第1學期第2次課程會議暨教務會議通過 民國110年3月9日109學年度第2學期第1次集課程委員會報通過過 民國110年3月9日109學年度第2學期第1次集課程委員會議通過過

| 107學年度(一年級) | | | | | 108學年度(. | 二年級) | | | | 109學年度(三年級) | | | | | 110學年度(四年級) | | | | | | | |
|-------------|------------|-------|------|-------|------------|------|-------|----|-------|----------------|--|-------|-----|-------|--|-------|-------|------|----|------|----------|---------|
| | 第一學年 | 107-2 | | 108-1 | 第二學年 | 10 | 108-2 | | 109-1 | 第三學年 | 109-2 | | | 110-1 | 第四學年 | | 110-2 | | | 1-1 | 學分 | |
| | A 7 | 上學期 | 下 | 學期 | A1 -1 | 上 | 上學期 | | 學期 | 科目 | 上學期 | | | 下學期 | W 12 | | 上 | 上學期 | | 學期 | 學分 合計 | 學時合計 |
| 科目 | | 學分 時數 | t 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | ₿分 時數 | 學分 | 時數 | | 學的 | 學分 時數 | | 7 時數 | 科目 | | 學分 | 時數 | 學分 | 分 時數 | | |
| | 基礎華語 | 4 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | • |
| | 華語會話(一) | 4 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語文法 | 4 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 共 | 華語聽力與發音 | 4 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 同必修 | 華語寫作 | 2 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 進階華語 | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語會話(二) | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 18 18 | 8 | 8 | 小 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小 計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 26 |
| | 餐旅英文與會話(一) | 3 3 | | | 產業實習(一) | 9 | 9 | | | 國際禮儀 | 2 | 2 | | | 客務管理與實務 | | 2 | 2 | | | | |
| | 基礎餐飲華語 | 2 2 | | | 產業實習(二) | | | 5 | 360 | 飲料管理與調酒 | 4 | 4 | | | 餐旅英文與會話(四) | | 2 | 2 | | | | |
| | 刀工技術 | 2 2 | | | 餐旅英文與會話(三) | | | 2 | 2 | 西餐烹調 | 4 | 4 | | | 餐旅華語會話 | | 2 | 2 | | | | |
| | 餐旅英文與會話(二) | | 3 | 3 | 中式點心製作 | | | 4 | 4 | 菜單設計與成本控制 | 2 | 2 | | | 餐旅華語閱讀與寫作 | | | | 2 | 2 | | |
| 專 | 進階餐飲華語 | | 2 | 2 | | | | | | 食材認識與採購管理 | 2 | 2 | | | 餐廳經營實務 | | | | 4 | 4 | | |
| * | 餐旅安全與衛生 | | 2 | 2 | | | | | | 餐旅產品行銷 | 2 | 2 | | | 餐旅業食品安全管制系統 | | | | 2 | 2 | | |
| 必 | 餐飲服務 | | 4 | 4 | | | | | | 麵包與點心製作 | 4 | 4 | | | 餐旅資訊系統〔電〕 | | | | 2 | 2 | | |
| 修 | 中餐烹調 | | 4 | 4 | | | | | | 旅館管理 | | | 2 | 2 | 茶飲與咖啡調製 | | | | 2 | 3 | | |
| | 房務管理與實務 | | 2 | 2 | | | | | | 葡萄酒知識與品評 | | | 2 | 2 | 連鎖事業經營與管理 | | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | 文書與資料處理〔電〕 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | Ш. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小 計 | 7 7 | 17 | 17 | 小 計 | 9 | 9 | 11 | 366 | 小 計 | 20 | 20 | 6 | 6 | 小 計 | | 6 | 6 | 14 | 15 | 90 | 446 |
| | | | | | | | | | | 產業實習(三)(5/5) | (0)== 1) | | 5 | 20 | 產業實習(四)(5/5) | (2選1) | 5 | 20 | | | | |
| | | | | | | + | 1 | 1 | | 餐旅人力資源管理 (2/2) | (2選1) | | | | 進階西餐烹調(3/3) | | | | | | | |
| * | | | | | | _ | | | | 餐旅法規 (2/2) | ! | | <5> | > <5> | 侍酒師實務 (2/2) | 1 | <5> | <5> | | | | |
| 業選 | | | | | | + | 1 | 1 | | 簡報技巧 (1/2) | ! | | ┪ ゙ | | 異國料理 | | _ | | | | | |
| | | | | | | _ | | | | | | | | | 日本料理 | 3選1 | | | 2 | 3 | | |
| 修 | | | | | | + | | | | | | | 1 | | 宴會點心製作 | | | | | | | |
| | | | | | | + | | | | | | | T | | LO-8 3 - 3 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - | | | | | | | |
| | 小 計 | 0 0 | 0 | 0 | 小 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小 計 | 0 | 0 | 5 | 20 | | | 5 | 20 | 2 | 3 | 12 | 43 |
| | 合 計 | 25 25 | 25 | 25 | 合 計 | 9 | 9 | 11 | 366 | 合 計 | | _ | _ | 6/20 | 승 화 | | _ | 6/20 | 16 | 18 | 104/24 | 106/409 |

1.本系畢業生至少需修畢128學分,包含:共同必修26學分、專業必修90學分、專業選修12學分,跨系選修承認9學分。

2.每學期修習學分數上下限規定,請參照本校大學部學制。

備註

3. 語言課程44學分 (華語相關課程34學分、餐旅英文與會話課程共10學分)、理論課程28學分、實作課程32學分、實習課程24學分。

4. 三年級下學期餐旅人力資源管理為2學分、2學時;餐旅法規為2學分、2學時;簡報技巧為1學分、2學時。 四年級上學期進階西餐烹調為3學分、3學時;侍酒師實務為2學分、2學時。

5.產業實習學分數共24學分,產業實習(一)720小時,自109學年度起,產業實習(二)360小時,產業實習(三)360小時,產業實習(四)360小時,實習實際時數:共1440小時