經國管理暨健康學院國際學生產學合作 餐飲廚藝專班 108學年度秋季班 日間部四技餐旅廚藝管理系 學分表

民國108年10月16日108學年度第1學期第1次課務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9次國際產學專班會議通過
民國109年09月22日109學年度第1學期第2次系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次課務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次系課程委員會議通過
民國110年3月31日109學年度第2學期第1次課程委員暨教務會議通過

	108學年度(一年級)					109學年度(二年級)					110學年度(三年級)						111學年度(四年級)								
	第一學年	108-1		108-2		第二學年	109-1		109-2		第三學年		110-1		110-2		第四學年		111-1		111-2		學分合計	學時合計
	科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
共同必修	基礎華語	2	4																					
	華語會話(一)	2	4																					
	華語聽力與發音	1	2																					
	進階華語			2	4																			
	華語會話(二)			1	2																			
	小 計	5	10	3	6	小 計	0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	8	16
專業必修	餐旅英文與會話(一)	3	3			產業實習(一)	5	360			餐旅安全與衛生		2	2			餐旅英文與會話(四)		2	2				
	基礎餐飲實務	3	3			異國料理	4	4			進階中餐烹調		3	3			餐旅產品行銷		2	2				
	刀工技術	4	4			餐旅英文與會話(二)	3	3			進階西餐烹調		3	3			餐旅華語會話(二)		2	2				
	食物製備概論	4	4			產業實習(二)			5	360	進階西點烘焙		4	4			餐旅華語閱讀與寫作(二)				2	2		
	餐飲設備認識與維護	2	2			文書與資料處理〔電〕			2	2	菜單設計與成本控制		2	2			餐廳經營實務				4	4		
	餐飲倫理	2	2			中式點心製作			4	4	採購管理		2	2			人力資源管理				2	2		
	基礎西點烘焙			4	4	餐旅英文與會話(三)			2	2	餐旅華語會話(一)		2	2			茶飲與咖啡調製				2	3		
	基礎西餐烹調			4	4						餐旅華語閱讀與寫作(一)				2	2	連鎖事業經營與管理				2	2		
	基礎中餐烹調			4	4						日本料理				2	3	宴會點心製作				2	3		
	食物製備實習			4	4						餐旅資訊系統〔電〕				2	2	餐旅法規				2	2		
	餐旅職涯規劃			2	2																			
	進階餐飲實務			3	3																			
	小 計	18	18	21	21	小 計	12	367	13	368	小 計		18	18	6	7	小 計		6	6	16	18	110	823
專業選修											產業實習(三) (5/5)	(2選1)			5	20	產業實習(四) (5/5)	(2選1)	5	20				
											飲料調製 (3/3)				<5>	<5>	法式巧克力製作(3/3)		<5>	<5>				
											市場調查與分析 (2/2)						咖啡豆烘焙與萃取 (2/3)							
	小 計	0	0	0	0	小 計	0	0	0	0	小 計		0	0	5	20	小 計		5	20	0	0	10	40
	合 計	23	28	24	27	合 計	12	367	13	368	合 計		18	18	11	27	合 計		11	26	16	18	108/20	119/760

備註

1.本系畢業生至少需修畢128學分，包含：共同必修8學分、專業必修110學分、專業選修10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。
3. 語文課程26學分 (華語相關課程16學分、餐旅英文與會話課程10學分)、理論課程28學分、技能課程62學分、實習課程(必修)10學分、實習課程(選修)10學分。
4. 三年級下學期未選修產業實習(三)則需修習以下課程：飲料調製為3學分(4學時)；市場調查與分析為2學分(2學時)。
5. 四年級上學期未選修產業實習(四)則需修習以下課程：法式巧克力製作為3學分(3學時)；咖啡豆烘製與萃取為2學分(3學時)。
6. 產業實習學分共20學分，產業實習(一)360小時，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