

德育學校財團法人德育護理健康學院日間部五專餐旅廚藝管理科110學年度學分表

民國109年12月2日109學年度第1學期第3次課程委員會暨教務會議通過
民國112年5月10日111學年度第2學期第3次課程委員會暨教務會議通過
民國112年6月1日111學年度第2學期第3次課程委員會暨教務會議通過
民國113年3月20日112學年度第2學期第2次課程委員會暨教務會議通過
民國113年4月10日112學年度第2學期第1次課程暨教務會議通過

110學年度(一年級)					111學年度(二年級)					112學年度(三年級)					113學年度(四年級)					114學年度(五年級)					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	學分			時數	學分	時數			
共同必修	地理	2	2			國文(三)	2	2			國文(五)	2	2							實用中文(一)	2	2										
	國文(一)	2	2			英文(三)	2	2			英文(五)	2	2							實用英文(一)	2	2										
	英文(一)	2	2			環境科學概論	2	2			國文(六)			2	2					體育(五)	2	2										
	數學(一)	2	2			資訊科技	2	2			英文(六)			2	2					實用中文(二)			2	2								
	健康與護理(一)	1	1			體育(三)	2	2			公民與社會			2	2					實用英文(二)			2	2								
	體育(一)	2	2			音樂														體育(六)			2	2								
	全民國防教育(一)	1	1			美術	2	2																								
	藝術生活			2	2						國文(四)																					
	國文(二)			2	2						英文(四)																					
	英文(二)			2	2						體育(四)																					
	數學(二)			2	2																											
	健康與護理(二)			1	1																											
	全民國防教育(二)			1	1																											
	體育(二)			2	2																											
	服務學習	0	<1>	0	<1>																											
	歷史(一)			2	2																											
	化學			2	2																											
	物理			2	2																											
小 計		12	12	18	18	小 計		12	12	6	6	小 計		4	4	6	6	小 計		0	0	0	0	小 計		6	6	6	6	70	70	
專業必修	餐旅概論(一)	2	2			初級會計(一)	2	2			西餐烹調(一)	3	4			校外實務實習-餐旅倫理(一)	3	3			客務管理	2	2									
	中餐烹調(一)	3	4			餐旅英文與會話(一)	2	2			餐旅英文與會話(三)	2	2			校外實務實習-實務技能(一)	3	3			餐飲成本控制與分析	2	2									
	餐飲衛生與安全	2	2			麵包製作	3	4			國際禮儀	2	2			校外實務實習-實習報告(一)	3	3			精品咖啡實務	4	4									
	蔬果切雕與刀工實務	2	4			餐飲服務技術(一)	3	4			日本料理	4	4			校外實務實習-餐旅倫理(二)			3	3	專業證照	0	0									
	食物製備原理與應用	2	2			中式點心製作	3	4			餐旅職涯規劃	2	2			校外實務實習-實務技能(二)			3	3	餐旅法規	2	2									
	食物製備原理與應用實習	3	4			飲料調製(一)	3	4			簡報製作實務	2	2			校外實務實習-實習報告(二)			3	3	餐廳經營實務			4	4							
	中餐烹調(二)			3	4	初級會計(二)		2	2		房務管理與實務			3	3					葡萄酒知識與品評			2	2								
	餐飲設備認識與維護			2	2	餐旅英文與會話(二)		2	2		餐飲採購實務			2	2					餐旅產品行銷			2	2								
	飲食文化			2	2	西點製作		3	4		菜單設計			2	2					餐飲業食品安全管制系統			2	2								
	餐旅概論(二)			2	2	餐飲服務技術(二)		3	4		西餐烹調(二)			3	4																	
	餐旅文書與資料處理			2	2	餐飲營養學		2	2		餐旅英文與會話(四)			2	2																	
						飲料調製(二)		3	4		餐飲管理			2	2																	
						旅館管理			2	2																						
						餐飲美學設計			2	2																						
	小 計		14	18	11	12	小 計		16	20	19	22	小 計		15	16	14	15	小 計		9	9	9	9	小 計		10	10	10	10	127	141
	專業選修											餐旅日語(一)	2	2							宴會與會展管理											
											餐旅法語(一)									餐飲連鎖店經營	4	2	2									
											餐旅日語(二)				2	2				領隊與導遊實務												
											餐旅法語(二)									專業參訪												
											進階中式點心製作				4	4				異國料理	2	4	4									
											進階西點烘焙製作									台灣地方料理												
																			巧克力與宴會茶點製作	2			3	4								
																			創意料理製作													
小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	小 計		2	2	6	6	小 計		0	0	0	0	小 計		6	6	3	4	17	18	
通識選修											歷史(二)	2	2	<2>	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(一)			0	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(四)	0		<2>								
											法律與生活	2	2	<2>	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(二)	0		<2>		全民國防教育軍事訓練課程(五)			0	<2>							
											生涯規劃	2	2	<2>	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(三)			0	<2>												
														<2>	<2>	<2>																
											生活科技			<2>	<2>	<2>																
	小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	小 計		6	6	0	0	小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	6	6
合 計		26	30	29	30	合 計		28	32	25	28	合 計		27	28	26	27	合 計		9	9	9	9	合 計		22	22	19	20	220	235	

備註

1. 本科學生最低畢業學分數為220學分，含共同必修：70學分，專業必修：127學分，專業選修：17學分，通識選修：6學分。跨系選修承認15學分。(通識選修4選3於五專三上學期先修，如未修完可在三下選修完)
2. 選修餐旅日語(一)者方得選修餐旅日語(二)；餐旅法語亦同。
3. 校外實務實習課程之相關規定與細則請參閱本系「校外實習實施辦法」。
4. 專業參訪課程為本系選修課程，相關規定與細則請參閱本系「學生專業參訪課程實施要點」。
5. 學生畢業前須取得3張(含)以上餐旅相關專業證照，相關規定與細則請參閱本系「學生證照實施要點」。
6. 學生畢業前至少需修滿通識選修科目6學分。
7. 服務學習為部定必修課程。
8. 全民國防教育軍事訓練課程為選修課程，學分學時另計，修習全民國防教育軍事訓練課程可折減常備兵役役期或軍事訓練期間。
9. 需於畢業前通過全民英檢初級或相同等級(CEF A2)之英語檢定。未通過者須於畢業該學年第二學期間開學前，完成本校建置之線上英文自學課程54小時方可畢業。詳情請參照「經國管理暨健康學院英語能力檢定實施辦法」。
10. 本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。
11. 四年級為全學期校外實習，實習期間不得選修課程。