

德育學校財團法人德育護理健康學院日間部四技餐旅廚藝管理系110學年度學分表

民國112年5月10日111學年度第2學期第4次系課程委員會決議通過
民國112年6月1日111學年度第2學期臨時課程暨教務會議決議通過
民國113年3月20日112學年度第2學期第2次系課程委員會決議通過
民國113年4月10日112學年度第2學期第1次課程暨教務會議決議通過

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)					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
共同必修	實用中文(一)	2	2		英文會話	1	2		服務學習		0	<1>	服務學習		0	<1>											
	實用英文(一)	2	2		人際關係與自我成長	2	2		藝術與人生			2	2														
	體育(一)	1	2		憲法、人權、政府	2	2		第二外國語-日語																		
	電腦應用	1	2		現代科技與人類文明	2	2		第二外國語-法語	5選1																	
	環境與健康			2	2			第二外國語-越南語			2	2															
	實用中文(二)			2	2			第二外國語-韓語																			
	實用英文(二)			2	2			實用英文(三)																			
	體育(二)			1	2			歷史與文化				2	2														
	初級程式設計			1	2																						
小 計	6	8	8	10	小 計	7	8	0	0	小 計	0	0	6	6	小 計	0	0	0	0	27	32						
專業必修	餐旅英文與會話(一)	2	2		葡萄酒知識與品評	2	2		校外實務實習-餐旅倫理(二)		3	3	餐廳經營實務		4	4											
	國際禮儀	2	2		基礎西點烘培	3	4		校外實務實習-實務技能(二)		3	3	餐旅法規		2	2											
	餐旅安全與衛生	2	2		校外實務實習-餐旅倫理(一)		3	3	校外實務實習-實習報告(二)		3	3	餐旅產品行銷		2	2											
	基礎中餐烹調	3	4		校外實務實習-實務技能(一)		3	3	餐飲管理			2	2	餐旅資訊系統			2	2									
	基礎西餐烹調	3	4		校外實務實習-實習報告(一)		3	3	餐旅採購			2	2	專業證照			0	0									
	餐飲營養學	2	2						菜單設計與成本控制			2	2	餐旅人力資源管理			2	2									
	基礎飲料調製	3	4																								
	餐旅英文與會話(二)			2	2																						
	餐旅職涯規劃			2	2																						
	餐飲服務技術			3	4																						
	旅館管理			2	2																						
	小 計	17	20	9	10	小 計	5	6	9	9	小 計	9	9	6	6	小 計	8	8	4	4	67	72					
	專業選修	一下專業選修6學分				二上專業選修4學分				三下專業選修4學分				四上專業選修4學分													
進階中餐烹調▲		4選2		3	4	冷廚房食物製備▲	4	4		高階中餐烹調	4選1		4	4	巧克力與茶會茶點製作▲	4	4										
進階西餐烹調▲				3	4	簡報技巧★	<2>	<2>	進階西點烘培			<4>	<4>	拉糖藝術與裝飾蛋糕製作▲	<4>	<4>											
房務管理與實務★				<3>	<3>	職場形象美學★	<2>	<2>	進階中式點心製作			<4>	<4>	高階西點烘培▲	<4>	<4>											
客務管理★				<3>	<3>				進階飲料調製			<4>	<4>	咖啡豆烘製與萃取★	<2>	<3>											
一下專業選修2學分																											
餐旅日語		2選1		2	2							4	4	領隊與導遊實務★	<2>	<2>											
餐旅法語				<2>	<2>							消費者心理學★	<2>	<2>													
												四上專業選修1學分															
												專業參訪				1	1										
												專題製作				<1>	<1>										
												四下專業選修6學分															
												異國料理						4	4								
												台灣地方料理						<4>	<4>								
												進階日本料理						<4>	<4>								
												精品咖啡實務						2	2								
												侍酒師實務						<2>	<2>								
												餐飲業食品安全管制系統						<2>	<2>								
												市場調查與分析						<2>	<2>								
												宴會與會展管理						<2>	<2>								
												連鎖事業經營與管理						<2>	<2>								
小 計	0	0	8	10	小 計	4	4	0	0	小 計	0	0	4	4	小 計	5	5	6	6	27	29						
共同必修					語文、性靈	2	2			數理、空間		2	2	人際、內省			2	2		8	8						
					肢體動覺、藝術	2	2																				
專業選修	全民國防教育軍事訓練課程(一)					0			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(四)					0	<2>	0	0		
					<2>				全民國防教育軍事訓練課程(三)						0	<2>		全民國防教育軍事訓練課程(五)						0	<2>	8	8
	小 計	0	0	0	0	小 計	4	4	0	0	小 計	0	0	2	2	小 計	0	0	2	2	8	8					
合 計	23	28	25	30	合 計	20	22	9	9	合 計	9	9	18	18	合 計	13	13	12	12	129	141						

1. 本校四年制餐旅廚藝管理系學生專業學分至少須修滿 128 學分，其中校定共同必修：26學分，校定通識選修：8學分，系定專業共同必修：67學分，專業選修：27學分，跨系選修承認15學分。
2. 系一年級下學期起建議專業選修課程分「廚藝技術」及/或「經營管理」類組，表中「廚藝技術」類組課程以「▲」標示，「經營管理」類組課程以「★」標示。
3. 博雅通識選修科目融入八大智能，分為四大群(語文、性靈、數理、邏輯空間；人際、內省；肢體動覺、藝術)，每群至少需修習一門。
4. 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。
5. 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」。
6. 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」。
7. 學生畢業前須取得2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」。
8. 本校另訂有學生資訊及英文能力專業門檻，詳細請參照本校提升學生資訊能力實施要點及英語能力檢定實施辦法。
9. 本系三年級共同必修的第二外國語課程不可選修日語課程。
10. 本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。
11. 二年級下學期，三年級上學期為全學期校外實習，實習期間不得選校課程。
12. 如第二學年上學期結束前尚未通過本校英文能力專業門檻者，則必修實用英文(三)，如通過者則修習第二外國語-日語、法語、韓語、越南語四選一，惟選擇第二外國語者需與專業語文選修不同科目。