

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 109學年度學分表

民國109年7月1日108學年度第2學期第3次系課程委員會通過
民國109年11月17日109學年度第1學期第4次系課程委員會通過
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110年11月24日110學年度第1學期第3次課程暨教務會議通過
民國112年3月22日111學年度第2學期第2次系課程委員會通過
民國112年5月10日111學年度第2學期第3次系課程委員會通過

109學年度(一年級)						110學年度(二年級)						111學年度(三年級)						112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	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																							
	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																			
小 計		6	8	7	8	小 計		7	8	0	0	小 計		0	0	6	6	小 計		0	0	0	0	26		30									
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			基礎西點烘焙		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▲	2選1	4	4			高階中餐烹調▲	4選1		4	4	巧克力與宴會茶點製作▲		4	4															
	進階西餐烹調▲			3	4	簡報技巧★		2	2			進階西點烘焙▲			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	高階西點烘焙▲		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																													
	餐旅法語				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								
多選修課程						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			語文、性靈			<2>	<2>																			
另分組修課一組以內	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(二)		0	<2>			全民國防教育軍事訓練課程(四)		0	<2>											0		0							
						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>																			
小 計		0	0	0	0	小 計		4	4	0	0	小 計		0	0	2	2	小 計		2	2	0	0	8		8									
合 計		23	28	24	28	合 計		20	22	9	9	合 計		9	9	18	18	合 計		15	15	10	10	128		139									
備註		1.本校四年制餐旅廚藝管理系學生畢業學分至少須修過 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.本系一年級下學期起建議專業選修課程分「廚藝技術」及「經營管理」模組，表中「廚藝技術」模組課程以「▲」標示，「經營管理」模組課程以「★」標示。 3.博雅通識通識選修(語文、性靈)、(數理、空間)、(人際、內省)、(肢體動覺、藝術)領域至少各修一門課。超修的博雅通識之通識學分不得列入最低畢業學分計算。有關博雅通識之通識選修課程請參照本校「103學年度四年制技術學院日間部通識課程科目表」。 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.海外參訪課程為本系必修課程，相關規定與細則請參閱本系「學生海外參訪課程實施要點」。 7.學生畢業前須取得2(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.日間部四技與五專學制學生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」。 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，實習期間不得返校修課。																																	