

經國管理暨健康學院國際學生產學合作 餐飲廚藝專班 107學年度秋季班 日間部四技餐旅管理系 學分表

民國107年5月8日106學年度第2學期第3次系課程委員會通過
民國107年5月16日106學年度第2學期第2次課程會議暨教務會議通過
民國107年8月27日107學年度第1學期第1次系課程會議通過
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通過
民國107年11月13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次系課程委員會會議通過
民國110年3月31日109學年度第2學期第1次課程委員會暨教務會議通過

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)					學分 合計	學時合計								
第一學年		107-1		107-2		第二學年		108-1		108-2		第三學年				109-1		109-2				第四學年		110-1		110-2			
科 目		學分	時數	學分	時數	科 目		學分	時數	學分	時數	科 目				學分	時數	學分	時數			科 目		學分		時數	學分	時數	
共同 必修	基礎華語	8	8																										
	基礎華語會話	6	6																										
	基礎華語語法	4	4																										
	華語聽力與發音	2	2																										
	體育(一)	2	2																										
	華語習作			2	2																								
	進階華語會話			6	6																								
	體育(二)			2	2																								
小 計		22	22	10	10	小 計		0	0	0	0	小 計				0	0	0	0	小 計				0	0	0	0	32	32
專業 必修	刀工技術	2	2			產業實習(一)		9	9			餐旅安全衛生管理		2	2			廚房管理與設備規劃				2	2						
	基礎中餐烹調			4	4	產業實習(二)				9	9	進階中餐烹調		4	4			餐旅法規 (2/2)				2	2						
	基礎西餐烹調			4	4							進階西餐烹調		4	4			餐旅人力資源管理 (2/2)				2	2						
	基礎西點烘焙			4	4							進階西點烘焙		4	4			餐旅華語會話				2	2						
	餐飲英文			2	2							文書與資料處理〔電〕		2	2			餐旅華語閱讀與寫作						2	2				
												飲食文化		2	2			餐廳經營實務						4	4				
												菜單設計與成本控制		2	2			餐旅業食品安全管制系統						2	2				
												食材認識與採購管理		2	2			餐旅連鎖事業經營管理						2	2				
												葡萄酒知識與品評		2	2														
												餐飲美學				2	2												
												茶與咖啡製作				4	4												
	小 計		2	2	14	14	小 計		9	9	9	9	小 計				24	24	6	6	小 計				8	8	10	10	82
專業 選修												產業實習(三) (5/5)		(2選1)			5	360	產業實習(四) (5/5)		(2選1)	5	20						
											飲料調製 (3/4)					<5>	<5>	法式巧克力製作 (4/4)					<5>	<5>					
											市場調查與分析(2/2)							簡報技巧 (1/2)											
																			異國料理	4選2			2	3					
																			中式點心製作						2	3			
																			日本料理										
																			宴會點心製作										
小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	0	0	小 計				0	0	5	360	小 計				5	20	4	6	14	386
合 計		24	24	24	24	合 計		9	9	9	9	合 計				24	24	11	366	合 計				8/5	8/20	14	16	100/28	102/398

備註

- 1.本系畢業生至少需修畢128學分，包含：共同必修32學分、專業必修82學分、專業選修14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.語言課程34學分、通識學分4學分、理論課程24學分、實作課程38學分、實習課程28學分。
- 4.三年級下學期飲料調製3學分、3學時；市場調查與分析為2學分、2學時。
- 5.四年級下學期法式巧克力製作為4學分、4學時；簡報技巧為1學分、2學時。
- 6.產業實習學分共28學分，產業實習(一)720小時，產業實習(二)360小時，自109學年度起，產業實習(三)360小時，產業實習(四)360小時，實習實際時數:共1800小時