

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115學年度學分表

民國115年3月12日114學年度第2學期第3次系課程會議通過
 民國115年4月1日114學年度第2學期第1次課程委員會暨教務會議通過

115學年度(一年級)		116學年度(二年級)				117學年度(三年級)				118學年度(四年級)				學分合計	學時合計							
		上學期		下學期		上學期		下學期		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									
共同 必修	中文閱讀與思辨	2	2			英文會話(一)	1	2					藝術與人生			2	2					
	實用英文	2	2			憲法、人權、政府	2	2					創新與創業									
	電腦應用	2	2			現代科技與人類文明	2	2					地方創生與大學社會責任	2選1		2	2					
	中文應用與表達			2	2	運動與健康	1	2														
	生活英文			2	2	英文會話(二)			1	2												
	歷史與文化			2	2	體育			1	2												
	初級程式設計			2	2																	
	小計	6	6	8	8	小計	6	8	2	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	4	4	26	30
	專業 必修	國際禮儀	2	2			葡萄酒知識與品評	2	2			校外實務實習-餐旅倫理(一)	3	3		餐廳經營實務	4	4				
		餐旅安全與衛生	2	2			西點蛋糕及麵包製作	3	4			校外實務實習-實務技能(一)	3	3		餐旅法規	2	2				
台灣地方料理		3	4			餐旅英文與會話(一)	2	2			校外實務實習-實習報告(一)	3	3		餐旅人力資源管理	2	2					
義式特色料理		3	4			餐旅職涯規劃	2	2			校外實務實習-餐旅倫理(二)			3	3	專業證照			0	0		
餐飲營養學		2	2			餐旅產品行銷			2	2	校外實務實習-實務技能(二)			3	3							
旅館管理		2	2			餐旅採購			2	2	校外實務實習-實習報告(二)			3	3							
餐飲服務				3	4	菜單設計與成本控制			2	2												
創意飲料調製				3	4	餐旅英文與會話(二)			2	2												
餐飲管理				2	2	餐旅資訊系統			2	2												
小計		14	16	8	10	小計	9	10	10	10	小計	9	9	9	9	小計	8	8	0	0	67	72
專業 選修	一下專業選修至少6學分				二上專業選修3學分				四上專業選修4學分													
	亞洲中式料理			3	3	進階中式點心製作	2選1	3	3			巧克力與宴會茶點製作		4	4							
	傳統歐式料理			3	3	創業飲料調製		<3>	<3>			餐旅財務會計管理		<2>	<2>							
	房務管理與實務			<2>	<2>							咖啡豆烘製與萃取		<2>	<2>							
	客房管理			<2>	<2>							領隊與導遊實務		<2>	<2>							
	旅館優質服務			<2>	<2>							餐旅電子商務與網路行銷		<2>	<2>							
	餐旅會計			<2>	<2>							顧客關係管理		<2>	<2>							
	一下專業選修2學分				二下專業選修3學分				四下專業選修2學分													
	餐旅日語	2選1		2	2	法式精緻點心製作			3	4			異國料理			3	4					
	餐旅法語			<2>	<2>	伴手禮點心製作	4選1		<3>	<4>			銀髮健康膳食設計與製作			<3>	<4>					
						冷廚房食物製備			<3>	<4>			日本料理			<3>	<4>					
						中式菜系精緻料理			<3>	<4>			四下專業管理選修4學分									
													精品咖啡實務			2	3					
													侍酒師實務			2	3					
													餐旅業食品安全管制系統			<2>	<3>					
													市場調查與分析			<2>	<3>					
													會展經營與管理			<2>	<3>					
													宴會與外培管理			<2>	<3>					
													餐飲美學			<2>	<3>					
													餐旅連鎖事業經營與管理			<2>	<3>					
												四下專業選修2學分										
												餐廳籌備與規劃			2	2						
												旅館籌備與規劃			<2>	<2>						
小計	0	0	8	8	小計	3	3	3	4	小計	0	0	0	0	小計	4	4	9	12	27	31	
通識 選修 涵蓋 博雅					語文、性靈	2	2						人際、內省	2	2							
					肢體動覺、藝術	2	2															
					數理、空間			2	2													
			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>						
					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	2	2	小計	0	0	0	0	小計	2	2	0	0	8	8	
合計	20	22	24	26	合計	22	25	17	20	合計	9	9	9	9	合計	14	14	13	16	128	141	
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。 2.四技學生不得修習國際產學專班課程。 3.博雅涵蓋通識選修(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。起修的博雅涵蓋之通識學分不得列入最低畢業學分計算。有關博雅涵蓋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.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畢業門檻，詳細請參照本校提升學生資訊能力及英語能力檢定實施辦法。 9.本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。 10.三年級全學期為校外實習，實習期間不得返校修課。																					