

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

學分	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)				119學年度(五年級)				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		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	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					中文閱讀與思辨	2	2						
	國文(一)	2	2			英文(三)	2	2			英文(五)	2	2					實用英文	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			中文應用與表達			2	2				
	健康與護理(一)	1	1			體育(三)	2	2			公民與社會			2	2			生活英文			2	2				
	體育(一)	2	2			音樂			2	2								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)			2	2																
	國文(二)			2	2	英文(四)			2	2																
	英文(二)			2	2	體育(四)			2	2																
	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																					
	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			餐飲成本控制與分析	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			精品咖啡實務	4	4			
	餐飲衛生與安全	2	2			烘焙實務(一)	3	4			日本料理	3	4			校外實務實習-實習報告(一)	3	3			專業證照	0	0			
	蔬果切雕與刀工實務	2	4			餐旅服務技術(一)	3	4			餐旅職涯規劃	2	2			校外實務實習-餐旅倫理(二)			3	3	餐旅法規	2	2			
	食物製備原理與應用	2	2			中式點心製作	3	4			簡報製作實務	2	2			校外實務實習-實務技能(二)			3	3	餐廳經營實務			4	4	
	食物製備原理與應用實習	3	4			飲料調製(一)	3	4			旅館客房實務	2	2			校外實務實習-實習報告(二)			3	3	葡萄酒知識與品評	2	2			
	國際禮儀	2	2			房務實務(一)	2	2			餐飲採購實務			2	2							餐旅產品行銷	2	2		
	中餐烹調(二)			3	4	房務實務(二)			2	2	菜單設計			2	2							餐飲業食品安全管制系統	2	2		
	餐旅設備認識與維護			2	2	旅館管理			2	2	西餐烹調(二)			3	4											
	飲食文化			2	2	餐旅美學賞析			2	2	餐旅英文與會話(四)			2	2											
	餐旅概論(二)			2	2	初級會計(二)			2	2	餐飲管理			2	2											
	餐旅文書與資料處理			2	2	餐旅英文與會話(二)			2	2																
						烘焙實務(二)			3	4																
						餐旅服務技術(二)			3	4																
						餐旅營養學			2	2																
					飲料調製(二)			3	4																	
小計	16	20	11	12	小計	18	22	21	24	小計	14	16	11	12	小計	9	9	9	9	小計	8	8	10	10	127	142
專業 選修											餐旅日語(一)	2	2								宴會與會展管理					
											餐旅法語(一)			2	2						4選1	2	2			
											餐旅日語(二)			2	2											
											餐旅法語(二)															
											進階中式烘焙實務			3	4							2選1	4	4		
											進階西式烘焙實務													4	4	
																						2選1				
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	2	2	5	6	小計	0	0	0	0	小計	6	6	4	4	17	18
通識 選修											歷史(二)	2	2			全民國防教育軍事訓練課程(一)	0	<2>	0	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(四)	0	<2>			
											法律與生活	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>			全民國防教育軍事訓練課程(三)	0	<2>								
											生活科技	<2>	<2>													
											歷史(二)			2	2											
											法律與生活			<2>	<2>											
											生涯規劃			<2>	<2>											
											生活科技			<2>	<2>											
											臺灣台語	<1>	<1>													
											臺灣原住民族語言	<1>	<1>													
										臺灣客語	<1>	<1>														
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	6	6
合計	28	32	29	30	合計	30	34	27	30	合計	24	26	24	26	合計	9	9	9	9	合計	20	20	20	20	220	236

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：17學分，通識選修：6學分，跨系選修承認15學分。
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同等等級(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「德國管理暨健康學院英語檢定實施辦法」。
10. 本表未盡事宜之處按本校學則及相關選修辦法辦理。
11. 四年級為全學期校外實習，實習期間不得返校修課。
12. 因應108課綱，本土語言需求，開設1學分本土語言選修課程供學生修習，學分學時另計。