

吳鳳科技大學 日間部 日四技 餐旅管理系(含烘焙、廚藝組) 課程表 (108學年度入學學生適用)

1080625訂定

| 科目類別 | 第一學年 | | | | | | 第二學年 | | | | | | 第三學年 | | | | | | 第四學年 | | | | | | 小計 | | | | | | | | | |
|--|---|---------------|----|----------|-----------|----|----------|-------------|----|-----------|-------------|----|-----------|---------|---------|---------|----|---------|---------|----|----|------|----|----|--|---------------------------------------|--------------------------|-----|----|-------|----------|----------|---|---|
| | 上 | | | 下 | | | 上 | | | 下 | | | 上 | | | 下 | | | 上 | | | 下 | | | | | | | | | | | | |
| | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 科目 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | | | | |
| 核心通識 | 英文(一) | 3 | 3 | 英文(二) | 3 | 3 | | | | 安全教育 | 1 | 1 | 創意概論 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 文學賞析與習作 | 2 | 2 | 中國語文能力表達 | 2 | 2 | | | | 專業倫理 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一) | 2 | 2 | 體育(二) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 勞作教育 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 7 | 7 | | 8 | 8 | | 0 | 0 | | 2 | 2 | | 1 | 1 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 18 | 18 | | | | | |
| 通博識雅 | | | | | | | 博雅通識(一) | 2 | 2 | 博雅通識(二) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 小計 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 4 | 4 | | | | |
| 院必修共同 | *電腦實務 | 2 | 2 | | | | 形象與溝通技巧 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 小計 | 2 | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 2 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 4 | 4 | | | | |
| 專業必修 | 餐旅管理概論 | 2 | 2 | 食物營養與保健 | 2 | 2 | 餐飲英文會話 | 2 | 2 | 餐旅採購與成本控制 | 2 | 2 | 餐旅行銷管理 | 2 | 2 | 校外實習(一) | 3 | 3 | 校外實習(四) | 3 | 3 | 專題製作 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 世界飲食文化 | 2 | 2 | 餐旅安全衛生管理 | 2 | 2 | 餐旅業法規 | 2 | 2 | 校內實務實習(一) | 1 | 1 | 校內實務實習(二) | 1 | 1 | 校外實習(二) | 3 | 3 | 校外實習(五) | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 國際禮儀 | 2 | 2 | | | | | | | | | 校外實習(三) | 3 | 3 | 校外實習(六) | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 小計 | 4 | 4 | | 6 | 6 | | 4 | 4 | | 3 | 3 | | 3 | 3 | | 9 | 9 | | 9 | 9 | | 2 | 2 | | 40 | 40 | | | | | | |
| | 必修小計 | 13 | 13 | | 14 | 14 | | 8 | 8 | | 7 | 7 | | 4 | 4 | | 9 | 9 | | 9 | 9 | | 2 | 2 | | 66 | 66 | | | | | | | |
| 專業選修 | | | | | | | 共通核心職能課程 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐旅管理模組 | 烘焙學 | 2 | 2 | 房務作業管理實務 | 2 | 2 | 客務作業管理實務 | 2 | 2 | 旅館英文 | 2 | 2 | 餐旅日文會話 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 消費者行為 | 2 | 2 | | |
| | | 餐飲服務技術與實務 | 2 | 2 | 菜單設計與規劃 | 2 | 2 | HACCP稽查實務 | 2 | 2 | 餐旅業領導與管理 | 2 | 2 | 會議與宴會管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 海外參訪 | 2 | 2 | |
| | | 蔬果雕刻與盤飾 | 2 | 2 | 飲料管理與實務 | 2 | 2 | 休閒事業管理 | 2 | 2 | 服務業品質管理 | 2 | 2 | 民俗經營與管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 主題餐廳設計規劃 | 2 | 2 |
| | | | | | 管理學 | 2 | 2 | 餐旅財務管理 | 2 | 2 | 餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | 餐旅實務規劃 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 餐旅督導實務 | 2 | 2 |
| | 廚藝組 | 烘焙實習製作(一) | 4 | 4 | 烘焙實習製作(二) | 4 | 4 | 中餐實務實習(一) | 4 | 4 | 中餐實務實習(二) | 4 | 4 | 西餐實習 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 台灣料理 | 3 | 3 | |
| | | | | | | | | | | | | | 西餐實習 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 日式料理 | 3 | 3 | |
| | 烘焙組 | 西點蛋糕實習(一) | 4 | 4 | 西點蛋糕實習(二) | 4 | 4 | 進階烘焙實習(一) | 4 | 4 | 進階烘焙實習(二) | 4 | 4 | 蛋糕裝飾 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 拉糖及巧克力工藝 | 3 | 3 | |
| | | 西點麵包實習(一) | 4 | 4 | 西點麵包實習(二) | 4 | 4 | 進階西點麵包實習(一) | 4 | 4 | 進階西點麵包實習(二) | 4 | 4 | 進階歐式麵包 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 法式小點伴手禮 | 3 | 3 |
| | 廚藝組 | 進階中餐實習(一) | 4 | 4 | 進階中餐實習(二) | 4 | 4 | 西餐實習 | 4 | 4 | 競賽料理 | 4 | 4 | 異國料理 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 特色風味餐創作 | 3 | 3 |
| | | | | | | | | 中式米麵食製作 | 4 | 4 | 小吃設計及創作 | 4 | 4 | 養生料理 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 系預計開設選修學分/學時 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 9 | 9 | | 9 | 9 | | 9 | 9 | | 2 | 2 | | 37 | 37 | | | | | | |
| | | 學分/學時小計 | 15 | 15 | | 16 | 16 | | 10 | 10 | | 9 | 9 | | 6 | 6 | | 9 | 9 | | 9 | 9 | | 4 | 4 | | 103 | 106 | | | | | | |
| | 潛能課程 | 1. 通識護照：最多4學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5. 學程與跨系興趣選修：最多為本類課程應修學分 | | | | | | | |
| 2. 社團發展：最多6學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6. 潛能課程相關課程詳細規定請參考「吳鳳科技大學潛能課程修課要點」辦理。 | | | | | | | | |
| | 3. 證照專利：最多6學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4. 競賽展演：最多6學分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 潛能課程應修學分/學時小計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25 | 25 | | | | | | | |
| | 畢業最低學分/學時 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 128 | 131 | | | | | | | |
| 共同選修 | 1. 「全民國防教育軍事訓練」課程有五大領域：(一)國際情勢 (二)國防政策 (三)全民國防 (四)防衛動員 (五)國防科技。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2. 各領域均為0學分/2學時，可折抵役期。各領域每學期開設情況，均依當學期教務處公告為準。 | | | | | | | | | |
| 備註： 一、校基本要求： 1. 語文能力門檻：本系學生至少須通過英文能力檢定A2級以上(含校內英文門檻鑑定)。 2. 資訊能力門檻：非資訊系(科)至少通過一種資訊基本能力認證測驗；資訊系(科)至少需通過兩種資訊能力認證測驗。 3. 全民國防教育軍事訓練課程修課規定：全民國防教育軍事訓練課程為共同選修，可折抵役期，每學期0學分2學時，不列入畢業學分。 4. 學程、跨系興趣選修與潛能課程規定：相關課程規定參考「學程、跨系興趣選修與潛能課程修課要點」辦理。 二、院基本要求： 1. 須修過院必修科目：*電腦實務、形象與溝通技巧 2. 完成院學程選修【觀光休閒外語人才學程】、【餐旅創意與行銷學程】、【觀光休閒創意學程】任一者，將頒發學程修習證書，院選修學程規範另行公告之。 三、系所基本要求： 1. 畢業學分數要求：至少需取得128學分方可畢業，其中包括(1)核心通識科目18學分(2)博雅通識科目4學分(3)學院共同必修4學分(4)專業必修科目40學分(5)專業選修科目37學分(6)學程、跨系興趣選修與潛能課程25學分 2. 各年級各學期修習學分數規定：(1)一~二年級：16~25學分、(2)三年級：14~25學分、(3)四年級：9~25學分。 3. 選修校外實習須符合本校相關法規，據以認定實習成績，課程名稱為：校外實習(一)、校外實習(二)、校外實習(三)、校外實習(四)、校外實習(五)、校外實習(六)、校外實習(七)。 4. 二下、三上必須修畢校內實習課程，始可進行三下校外實習，校內實習課程請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系校內實習課程設置要點」相關規定實施。 5. 三下、四上必須完成校外實習課程始可畢業，校外實習課程請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系校外實習課程設置要點」相關規定實施。 6. 專業能力要求：請參考「吳鳳科技大學餐旅管理系學生畢業門檻條件實施要點」相關規定實施。 7. 本系於四下必須完成專題製作課程始得畢業。 四、其他說明 1.*表示需使用電腦課程。 2. 本系可因應計劃和產業需求修改選修課。 五、訂(修)定歷程： 1. 108.06.25 餐旅管理系(所)系107學年度第2學期第3次課程委員會通過；108.07.01 觀光餐旅學院107學年度第2學期第4次課程委員會通過；108.07.23 107學年度第2學期第4次校課程委員會通過。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |