

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 (109學年度入學學生適用)

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																		
	文學賞析與習作	2	2	語文能力表達	2	2				專業倫理	1	1																		
	體育(一)	2	2	體育(二)	2	2				創意概論與智財權	1	1																		
				勞作教育	1	1																								
	小計	7	7		8	8			0	0		3	3			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	4
同院必修	*電腦實務	3	3				管理學	3	3																					
		3	3					3	3						0	0		0	0								0	0	6	6
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	地方特色餐飲設計	3	3	無國界料理	3	3	專題製作	2	2						
				餐旅安全衛生管理	2	2	國際禮儀	2	2	校內實務實習(一)	1	1	校內實務實習(二)	1	1	伴手禮製作	3	3	餐旅個案研討	3	3									
													世界飲食文化	2	2	巧克力製作實務	3	3	餐飲創業管理與實務	3	3									
	小計	2	2		4	4		4	4		3	3		5	5		9	9		9	9		2	2		38	38			
必修小計		12	12		12	12		9	9		8	8		5	5		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	食品作業場所病媒防治管理	2	2	旅館英文	2	2	餐旅日文會話	2	2	校外實習(一)	3	3	校外實習(四)	3	3	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	休閒事業管理	2	2	服務業品質管理	2	2	會議與宴會管理	2	2	校外實習(二)	3	3	校外實習(五)	3	3	海外參訪	2	2					
		蔬果雕刻與盤飾	2	2	飲料管理與實務	2	2	咖啡調製	2	2	餐旅人力資源管理	2	2	民俗經營與管理	2	2	校外實習(三)	3	3	校外實習(六)	3	3	主題餐廳設計規劃	2	2					
		食材認識	2	2	行動裝置APP設計與製作	2	2			HACCP稽查實務	2	2	餐旅實務規劃	2	2	餐旅業領導與管理	2	2	統計學	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	形象與溝通技巧	2	2	旅館設備與維護實務	2	2	台灣料理	3	3					
		西式點心	4	4	創意點心製作	4	4	團體膳食規劃	4	4	亞洲菜製作	4	4	南洋料理	4	4							日式料理	3	3					
		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							法式小點伴手禮	3	3					
	廚藝組	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							特色風味餐創作	3	3					
		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														
		中式套餐製作	4	4	中式點心	4	4	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		6	6		6	6		6	6		6	6		6	6		9	9		9	9		7	7		37	37		
	學分/學時小計		18	18		18	18		15	15		14	14		11	11		9	9		9	9		9	9		103	103		
	潛能課程	1. 通識護照：最多4學分 2. 社團發展：最多6學分 3. 證照專利：最多6學分 4. 競賽展演：最多6學分																5. 學程與跨系興趣選修：最多為本類課程應修學分 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。 7. 校外實習課程：最多18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	128										
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。各領域每學期間設情況，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6學分(4)專業必修科目38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： 1.109.06.17餐旅管理系108學年度第2學期第5次課程委員會通過。； 2.109.07.20數位管理學院課程委員會通過。																														