

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 (110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	上	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															
	大學資訊教育	2	2	英文能力基礎	2	2				專業倫理	1	1															
	體育(一)	2	2	體育(二)	2	2				創意思維與實踐	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	
識通雅博							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	4	
修必同共院	*電腦實務	3	3				管理學	3	3																		
		3	3		0	0		3	3		0	0		0	0		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	餐旅服務與文化	2	2	餐旅服務與文化	2	2	校外實習(一)	3	3	校外實習(四)	3	3	專題製作	2	2			
				餐飲安全衛生管理	2	2	國際禮儀	2	2	餐旅創業實務	1	1	校內實習(二)	1	1	校外實習(二)	3	3	校外實習(五)	3	3						
										世界飲食文化	2	2	校外實習(三)	3	3	校外實習(六)	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	餐旅組管理概	烘焙學	2	2	餐旅管理實務	2	2	餐旅管理實務	2	2	旅館英文	2	2	餐旅日文會話	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	3	3	消費行為	2	2		
		餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	3	3	海外參訪	2	2		
		餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	3	3	餐旅創業實務	2	2		
		餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	3	3	餐旅創業實務	2	2		
		餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	2	2	餐旅創業實務	3	3	餐旅創業實務	2	2		
	作廚模組組創	西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
		西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
		西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
	烘焙組	西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
		西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
	廚藝組	西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4		
		西式點心	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	4	4	西式點心製作	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. 通識選修：最多4學分																										
	2. 社團發展：最多6學分																										
潛能課程	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	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																									
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. 課程、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. 完成院共同必修科目：*電腦實務、管理學 2. 完成數位管理學院【新世代三創創業學程】選修【文創商品創業課程模組】、【數位整合行銷創業課程模組】、【創藝烘焙創業課程模組】、【觀光休閒創業課程模組】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. 修習校外實習課程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)。 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。																									