

104學年度大仁科技大學日間部四技 餐旅管理系 課程表

104.05.13課程委員會會議通過
104.05.14院課程委員會會議通過
104.05.29校課程委員會會議通過

Table with columns for 類別 (Category), 第一學年 (Year 1), 第二學年 (Year 2), 第三學年 (Year 3), 第四學年 (Year 4). It lists various courses like 中文閱讀與書寫, 通用職場英文, 國際禮儀, etc., with columns for 科目 (Subject), 學分 (Credits), 授課時數 (Instruction Hours), and 實習(驗)時數 (Practical Hours). Total credits and hours are summarized at the bottom of each section.

24
10
59
183
93
35
128
35
32
35
30

備註
1. 總學分說明: 最低畢業學分128學分, 包括: 通識必修課程24學分【含: 中文閱讀與書寫 I 及 II, 英文 I 及 II, 通用職場英文 I 及 II, 資訊科技與應用, 體育 I、II、III 及 IV, 服務學習教育, 勞動教育, 邏輯思維與創意應用, 幸福學, 公民與社會及歷史與文化】。通識選修課程8學分, 4個領域每領域至少修2學分【休閒餐旅學院通識選修領域, 含: 藝術人文領域, 社會科學領域, 自然科學領域及智慧生活領域】。院訂必修10學分, 專業必修59學分, 專業選修至少27學分(含承認外系課程12學分, 不含通識課程)。
2. 全民國防教育軍事訓練一、二、四、五年級【I、II、III、IV及V】為必修, 各為0學分/2小時, 共計10學分/10小時; 體育一年級【I及II】為必修, 各為1學分/2小時, 共計2學分/4小時; 體育二年級【III及IV】為必修, 各為0學分/2小時, 共計0學分/4小時; 勞動教育一年級為必修0學分/2小時; 服務學習教育二年級為必修0學分/2小時; 英文能力分級教學, 分A、B、C三級。
3. 學程說明: 本系設有中西廚藝、烘焙廚藝、飲品調製及旅館實務等四個學程, 至少需完成四者任一學程之修讀並取得修業證明始得畢業:
(1) 中西廚藝學程: 本系學生修業學程20學分(外系學生修業學程16學分), 給予學程修業證明。
(2) 烘焙廚藝學程: 本系學生修業學程20學分(外系學生修業學程16學分), 給予學程修業證明。
(3) 飲品調製學程: 本系學生修業學程20學分(外系學生修業學程16學分), 給予學程修業證明。
(4) 旅館實務學程: 本系學生修業學程20學分(外系學生修業學程16學分), 給予學程修業證明。
4. 實習說明: 實習22學分(含校外實習18學分, 校內實習4學分)。
5. 畢業專題學分: 餐飲實務專題 I 及 II 為必修課程, 各為1學分, 共計2學分, 不得以其他課程辦理抵免。
6. 修習學程、跨領域學分及產業學院等之學分均可被承認為畢業學分:
(1) 本系之專業學程學分
(2) 本系開設之專業選修學分
(3) 外系開設之專業選修學分(至少16學分)
(4) 取得跨領域學分修業證明書之學分(至少16學分)
(5) 未取得第(3)或(4)項之學分者, 其他外系開設之課程最多承認12學分。
7. 各年級學分說明: 一至三年級每學期至少修16學分, 最多修25學分; 四年級每學期至少修9學分, 最多修25學分。
8. 畢業門檻與配套說明: (1)中文能力須通過本校中文能力檢測, 未通過者需參加暑期中文補習, 經中文能力檢測小組委員審查通過, 請參考本校學生中文能力檢測實施要點; (2)英文能力須通過英語初級, 未通過者, 可選擇「英文檢定」初級課程, 其成績合格者始得選列, 請參考本校英文檢定課程實施要點; (3)資訊能力須通過本校「資訊能力檢測可列表」內所列之檢測項目, 未通過者, 可參加「資訊能力輔導班」後, 再參加資訊檢測考試, 請參考本校學生資訊能力檢測實施要點; (4)專業能力須同時具備資訊檢測, 反之亦然; (5)專業能力檢測合格者請參考本系學生畢業門檻規畫表。