

112學年度大仁科技大學二技進修部餐旅管理系課程表

112.05.05系課程委員會會議通過

112.05.10院課程委員會會議通過

112.06.01校課程委員會會議通過

類別	第一學年					第二學年				
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
通識課程	通識必修科目(4)									
	中文閱讀與書寫	2	2							
	生活情境英文			2	2					
	合計	2	2	2	2	合計	0	0	0	0
	通識選修科目(6)									
	通識選修I	2	2			通識選修III	2	2		
	通識選修II			2	2					
合計	2	2	2	2	合計	2	2	0	0	
專業必修	專業必修科目(38)									
	餐旅專業英文	2	2			產品數位素材運用	2	2		
	餐飲食品安全衛生	2	2			餐旅督導	2	2		
	世界飲食文化	2	2			餐旅採購與成本控制	2	2		
	服務品質管理	2	2			顧客抱怨與危機處理	2	2		
	餐旅銷售技巧			2	2	餐旅經營研討 I	2	2		
	餐飲美學與商品陳列			2	2	社群媒體行銷			2	2
	餐旅行銷			2	2	菜單設計與規劃			2	2
	客務管理			2	2	餐旅人力資源管理			2	2
						餐旅創業規劃			2	2
						營業報表分析			2	2
						餐旅經營研討 II			2	2
	合計	8	8	8	8	合計	10	10	12	12
	年級必修總計	10	10	10	10	年級必修總計	10	10	12	12
專業選修	專業選修科目(24)									
	麵包製作	4	4			創意早午餐製作	4	4		
	蔬果雕刻	4	4			蔬食與養生料理製作	4	4		
	創意泡沫飲品製作	4	4			宴會點心製作	4	4		
	餐飲服務	4	4			盤飾點心與冰淇淋製作	4	4		
	餐旅活動企劃	2	2			產品包裝設計與應用	2	2		
	茶藝品評與文化	2	2			飲務與吧檯管理	2	2		
	民宿經營與管理	2	2			顧客關係管理	2	2		
	中西式點心製作			4	4	藝術蛋糕製作			4	4
	巧克力製作			4	4	異國料理製作			4	4
	台灣小吃製作			4	4	咖啡烘培評測			4	4
	咖啡調製實務			4	4	飲品設計			4	4
	進階餐旅專業英文			2	2	宴會管理			2	2
	餐飲營養			2	2	餐旅趨勢與個案分析			2	2
	餐旅連鎖經營管理			2	2	消費者心理學			2	2
						數位行銷			2	2
應修專業選修合計	6	6	6	6	應修專業選修合計	6	6	6	6	
總計	必修學分/時數	10	10	10	10	必修學分/時數	10	10	12	12
	選修學分/時數	8	8	8	8	選修學分/時數	8	8	6	6
	總學分/總時數	18	18	18	18	總學分/總時數	18	18	18	18
備註	<p>1. 總學分說明：最低畢業學分為72學分，包括通識必修4學分【中文閱讀與書寫、生活情境英文】、通識選修6學分【3個領域(藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域)，每個領域至少選修2學分】、專業必修38學分、專業選修至少24學分(含承認外系課程8學分，不含通識課程)。</p> <p>2. 各年級學分說明：一年級每學期至少修16學分，最多修28學分；二年級每學期至少修9學分，最多修28學分。</p>									