

108學年度大仁科技大學 進修專校 二專 餐旅管理科 課程表

108.04.18系課程委員會會議通過

108.04.26院課程委員會會議通過

108.05.23校課程委員會會議通過

108.11.13系課程委員會會議通過第1次修訂

108.12.04院課程委員會會議通過第1次修訂

108.12.23校課程委員會會議通過第1次修訂

第一學年								第二學年						
類別	科目	上學期			下學期			科目	上學期			下學期		
		學分	授課時數	實習時數	學分	授課時數	實習時數		學分	授課時數	實習時數	學分	授課時數	實習時數
通識必修	國文I,II	2	2	0	2	2	0	國文III	2	2	0			
	英文I,II	2	2	0	2	2	0	生命教育	2	2	0			
	人際關係與溝通	2	2	0				中國現代史				2	2	0
	憲法與立國精神											2	2	0
	合計	6	6	0	4	4	0	合計	4	4	0	4	4	0
通識選修	創意思考				2	2	0	藝術通論				2	2	0
	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	2	2	0
院訂必修	餐旅概論	2	2	0										
	休閒遊憩概論				2	2	0							
	合計	2	2	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0	0
專業必修	校內實習I	2	2	0				校內實習III	2	2	0			
	餐旅個案研討I	2	2	0				餐旅個案研討III	2	2	0			
	餐旅企業參訪I	2	2	0				餐旅企業參訪III	2	2	0			
	飲品調製實務	3	2	1				餐飲基礎英語I	2	2	0			
	校內實習II				2	2	0	餐飲服務	3	2	1			
	餐旅個案研討II				2	2	0	校內實習IV				2	2	0
	餐旅企業參訪II				2	2	0	餐旅個案研討IV				2	2	0
	餐飲製備與烹調				3	2	1	餐旅企業參訪IV				2	2	0
	合計	9	8	1	9	8	1	合計	11	10	1	9	8	1
年級必修總計	17	16	1	15	14	1	年級必修總計	15	14	1	13	12	1	
專業選修	世界飲食文化	2	2	0				會議與展覽管理實務	2	2	0			
	餐飲營養	2	2	0				民宿經營與管理	2	2	0			
	餐旅衛生安全與實務	2	2	0				餐旅採購	2	2	0			
	客務管理	2	2	0				餐旅督導	2	2	0			
	國際禮儀				2	2	0	餐飲基礎英語II				2	2	0
	茶藝品評與文化				2	2	0	餐旅行銷				2	2	0
	旅館休閒活動管理				2	2	0	顧客抱怨與危機處理				2	2	0
	餐旅日語				2	2	0	酒吧管理與實務				2	2	0
	合計	39	36	0	8	8	0	合計	8	8	0	8	8	0
年級選修總計	39	36	0	10	10	0	年級選修總計	8	8	0	10	10	0	
年級最低選修學分數	4	4	0	6	6	0	年級最低選修學分數	4	4	0	6	6	0	
總計	必修學分/時數	17	16	1	15	14	1	必修學分/時數	15	14	1	13	12	1
	選修學分/時數	4	4	0	6	6	0	選修學分/時數	4	4	0	6	6	0
	總學分/總時數	21	20	1	21	20	1	總學分/總時數	19	18	1	19	18	1

備註：

1. 畢業至少應修80學分；其中必修60學分(院訂必修4學分；專業必修38學分；通識必修18學分)；選修至少20學分，包含專業選修至少16學分(含承認外系課程6學分，不含通識課程)及通識選修至少4學分。

2. 二專一年級每學期不得少於16學分，不得多於32學分；二年級每學期不得少於12學分，不得多於32學分。