

110學年度大仁科技大學二技進修部餐旅管理系課程表

110.05.05系課程委員會會議通過

110.05.10院課程委員會會議通過

110.05.27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)									
	世界飲食文化	2	2			餐旅企業參訪研習 I	2	2		
	咖啡學	2	2			校內實習 I	2	2		
	餐旅採購與成本控制	2	2			餐旅行銷	2	2		
	顧客抱怨與危機處理	2	2			餐旅專業英文	2	2		
	菜單設計與規劃			2	2	顧客關係管理	2	2		
	管理學			2	2	職場倫理			2	2
	餐飲美學			2	2	客房管理			2	2
	服務品質管理			2	2	餐旅督導			2	2
						餐旅創業規劃			2	2
						校內實習 II			2	2
						餐旅企業參訪研習 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)									
	宴會管理	2	2			餐旅個案研討	2	2		
	酒吧管理	2	2			餐旅日語	2	2		
	中餐廚藝實習	4	4			餐旅趨勢分析	2	2		
	盤飾點心與冰淇淋製作	4	4			咖啡烘培評測	4	4		
	咖啡調製實務			4	4	飲品設計	4	4		
	巧克力製作			4	4	藝術蛋糕製作			4	4
	西餐廚藝實習			4	4	銀髮料理製作			4	4
	產品包裝設計與應用			2	2	創意料理製作			4	4
	民宿經營與管理			2	2	葡萄酒評鑑實務			4	4
						財務報表分析			2	2
						餐旅企業海外參訪研習			2	2
						進階餐旅專業英文			2	2
					消費者心理學			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	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)。									
	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。									