

# 106學年度大仁科技大學進修部四技 餐旅管理系 課程表

106.03.31系課程委員會議通過  
106.05.05院課程委員會議通過  
106.05.25校課程委員會通過

類別	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年							
	上學期			下學期			上學期			下學期			上學期			下學期			上學期			下學期				
	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	
通識必修	中文閱讀與書寫 I、II	2	2	0	2	2	0	通用職場英文 I	2	2	0	2	2	0	邏輯思維與創意應用	2	2	0	2	2	0	歷史與文化	2	2	0	
	英文 I、II	2	2	0	2	2	0	幸福學				2	2	0	公民與社會				2	2	0					
	體育 I、II	2	2	0	2	2	0																			
	資訊科技與應用	2	2	0																						
	<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
通識選修	全民國防教育軍事訓練 I	0	2	0				通識選修 I、II	2	2	0	2	2	0	通識選修 III、IV	2	2	0	2	2	0					
	全民國防教育軍事訓練 II				0	2	0	全民國防教育軍事訓練 III	0	2	0			全民國防教育軍事訓練 V	0	2	0									
								全民國防教育軍事訓練 IV				0	2	0												
	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
院訂必修	管理學	2	2	0										數理與生活				2	2	0						
	休閒遊憩概論	2	2	0										服務品質管理				2	2	0						
	職涯發展與倫理				2	2	0																			
	<b>合計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
院訂選修																										
	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
專業必修	餐飲製備與烹調	4	2	2				專業英文 I、II	2	2	0	2	2	0	餐旅日語	2	2	0			餐旅行銷	2	2	0		
	飲品調製實務	4	2	2				世界飲食文化	2	2	0			餐旅採購	2	2	0			餐旅人力資源管理	2	2	0			
	餐旅產業導論				2	2	0	客房管理實務	4	2	2			餐旅督導	2	2	0			餐旅創業與規劃			2	2		
	餐旅衛生安全與實務				2	2	0	房務管理實務				4	2	2	餐旅成本控制				2	2	0					
	餐飲服務				4	2	2	人際關係與溝通技巧				2	2	0	菜單設計與規劃				2	2	0					
	烘焙概論與實務				4	2	2																			
	<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>合計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
專業選修								餐飲美學	2	2	0			進階專業英文	2	2	0			旅館顧客關係管理	2	2	0			
								餐飲營養	2	2	0			盤飾點心與冰淇淋製作	4	2	2			養生料理製作	4	2	2			
								西式點心與蛋糕製作	4	2	2			中式點心製作	4	2	2			茶藝品評與文化	2	2	0			
								中餐廚藝實習	4	2	2			宴會與外燴管理	2	2	0			專業咖啡製作			4	2		
								西餐廚藝實習	4	2	2			進階專業日文			2	2	0		異國料理製作			4	2	
								創意泡沫飲品製作			4	2	2		飲料單規劃與設計			2	2	0		消費者心理學			2	2
								蔬果雕刻與盤飾			4	2	2		顧客抱怨與危機處理			2	2	0		養生飲品			2	2
								民宿經營與管理			2	2	0		產品包裝設計與運用			2	2	0		餐旅企業參訪研習			2	2
								國際禮儀			2	2	0													
	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>合計</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>14</b>
總計	必修學分/時數	20	16	4	20	16	4	必修學分/時數	10	8	2	10	8	2	必修學分/時數	8	8	0	10	10	0	必修學分/時數	6	6	0	2
	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	選修學分/時數	10	10	0	6	6	0	選修學分/時數	8	8	0	6	6	0	選修學分/時數	4	4	0	8
	總學分/總時數	20	16	4	20	16	4	總學分/總時數	20	18	2	16	14	2	總學分/總時數	16	16	0	16	16	0	總學分/總時數	10	10	0	10
備註	1. 總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括：通識必修課程24學分【共同課程16學分，含：中文閱讀與書寫 I、II，英文 I、II，通用職場英文 I，資訊科技與應用，體育 I、II；核心通識課程8學分，含：邏輯思維與創意應用、幸福學、公民與社會、歷史與文化】，通識選修課程(博雅通識課程)，學生必須選修4個領域【藝術人文領域，社會科學領域，自然科學領域，智慧生活領域。】，每一領域2學分，合計8學分。院訂必修10學分，院訂選修0學分，專業必修52學分，專業選修至少34學分(含承認外系課程12學分，不含通識課程)。																									
	2. 可被承認為畢業之學分如下：																									
	(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程(至少20學分)																										
(4) 其他外系開辦之課程學分至多12學分。																										