

109學年度大仁科技大學四技進修部餐旅管理系課程表

109.05.08 系課程委員會會議通過
109.05.14 院課程委員會會議通過
109.06.02 校課程委員會會議通過

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	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數	科目	學分	實習(驗)時數				
通識必修	通識必修(20)																											
	生活情境英文 I、II	2	2	0	2	2	0	通用職場英文	2	2	0	公民與社會	2	2	0													
	中文閱讀與書寫 I、II	2	2	0	2	2	0	程式設計與邏輯運算				2	2	0	歷史與文化				2	2	0							
	體育 I、II	2	2	0	2	2	0																					
	合計	6	6	0	6	6	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	0	0	0	合計	0	0	0	
通識選修	通識選修(12)																											
	通識選修 I				2	2	0	通識選修 II	2	2	0	通識選修 IV	2	2	0	通識選修 VI	2	2	0									
							通識選修 III				2	2	0	通識選修 V				2	2	0								
	合計	0	0	0	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	0	0	0	
院訂必修	院訂必修(10)																											
	管理學	2	2	0				服務品質管理	2	2	0	職場倫理	2	2	0													
	數理與生活				2	2	0							休閒遊憩概論				2	2	0								
	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	0	0	0	合計	0	0	0	
專業必修	專業必修(56)																											
	餐旅產業導論	2	2	0				西式烹調技法	4	2	2	房務實務	4	2	2	餐旅督導	2	2	0									
	咖啡學	2	2	0				烘焙學概論	2	2	0	餐旅行銷	2	2	0	客房管理	2	2	0									
	刀工與擺盤實務	4	2	2				餐旅職業安全衛生	2	2	0	顧客抱怨與危機處理				2	2	0	菜單設計與規劃	2	2	0						
	飲料調製實務				4	2	2	餐旅專業英文				2	2	0	世界飲食文化				2	2	0	餐旅採購與成本控制	2	2	0			
中式烹調技法				4	2	2	餐飲服務	4	2	2	餐營養與食品安全衛生				2	2	0	餐旅創業規劃				2	2	0				
合計	8	6	2	8	4	4	合計	8	6	2	合計	6	4	2	合計	6	6	0	合計	8	8	0	合計	2	2	0		
專業選修	專業選修(30)																											
							蔬果雕刻	4	2	2	餐飲美學	2	2	0	日式料理製作	4	2	2										
							進階中式烹調技法	4	2	2	茶藝品評與文化	2	2	0	烈酒與香甜酒管理	4	2	2										
							咖啡調製實務	4	2	2	進階餐旅專業英文	2	2	0	宴會點心製作	4	2	2										
							創意泡沫飲品製作				4	2	2	麵包製作	4	2	2	顧客關係管理	2	2	0							
							進階西式烹調技法	4	2	2	進階烘焙實務	4	2	2	產品包裝設計與應用	2	2	0										
							套餐料理製作	4	2	2	台灣小吃製作	4	2	2	餐旅企業海外參訪研習	2	2	0										
							餐旅企業參訪研習				2	2	0	進階餐飲服務	4	2	2	民宿經營與管理				2	2	0				
							宴會管理				2	2	0	酒吧管理				2	2	0	餐旅個案研討				2	2	0	
							國際禮儀				2	2	0	餐旅產品企劃與銷售				2	2	0	餐旅日語				2	2	0	
													中西式點心製作				4	2	2	財務報表分析				2	2	0		
													蛋糕裝飾				4	2	2	養生料理製作				4	2	2		
													異國料理製作				4	2	2	創意料理製作				4	2	2		
													銀髮料理製作				4	2	2	藝術蛋糕製作				4	2	2		
													咖啡烘焙評測				4	2	2	巧克力製作				4	2	2		
																		盤飾點心與冰淇淋製作				4	2	2				
																		葡萄酒評鑑實務				4	2	2				
應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0	應修專業選修合計	4	2	2	應修專業選修合計	4	2	2	應修專業選修合計	4	2	2	應修專業選修合計	4	2	2	10	6	4			
總計	必修學分/時數	16	14	2	16	12	4	必修學分/時數	12	10	2	12	8	4	必修學分/時數	10	8	2	10	10	0	必修學分/時數	8	8	0	2	2	0
	選修學分/時數	0	0	0	2	2	0	選修學分/時數	6	4	2	6	選修學分/時數	6	6	選修學分/時數	6	6	選修學分/時數	6	6	選修學分/時數	10	10				
	總學分/總時數	16	14	2	18	14	4	總學分/總時數	18	14	4	18	8	4	總學分/總時數	16	8	2	16	10	0	總學分/總時數	14	8	0	12	2	0
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20學分【含：中文閱讀與書寫 I、II，生活情境英文 I、II，通用職場英文，程式設計與邏輯運算，體育 I、II，公民與社會，歷史與文化】，通識選修課程12學分，學生必須選修3個領域【藝術人文領域，社會科學領域，自然科學領域】，每一領域至少修習2門4學分，合計12學分。院訂必修10學分，專業必修56學分，專業選修至少30學分(含承認外系課程至多12學分，不含通識課程)。																											
	2. 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。																											