

# 112學年度大仁科技大學四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						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	學分	授課時數	實習(驗)時數
通識必修	<b>通識必修(20)</b>																											
	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																					
	<b>合計</b>	<b>6</b>	<b>6</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
通識選修	<b>通識選修(12)</b>																											
	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							
	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</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>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
專業必修	<b>專業必修(60)</b>																											
	餐旅產業導論	2	2	0				世界飲食文化	2	2	0			餐飲美學與商品陳列	2	2	0			顧客抱怨與危機處理	2	2	0					
	餐飲食品安全衛生	2	2	0				西式烹調技法	4	2	2			餐旅行銷	2	2	0			社群媒體行銷	2	2	0					
	飲料調製實務	4	2	2				服務品質管理				2	2	0	客務管理	2	2	0			菜單設計與規劃	2	2	0				
	烘焙概論與實務	4	2	2				餐旅專業英文				2	2	0	產品數位素材運用	2	2	0			餐旅人力資源管理				2	2	0	
	餐飲營養				2	2	0	餐飲服務				4	2	2	餐旅督導				2	2	0	餐旅創業規劃				2	2	0
	中式烹調技法				4	2	2							餐旅採購與成本控制				2	2	0	餐旅趨勢與個案分析				2	2	0	
														房務實務				4	2	2								
	<b>合計</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>合計</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>合計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>合計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
專業選修	<b>專業選修(36)</b>																											
	咖啡調製實務				4	2	2	餐旅活動企劃	2	2	0			民宿經營與管理	2	2	0			產品包裝設計與應用	2	2	0					
	麵包製作				4	2	2	茶藝品評與文化	2	2	0			進階餐旅專業英文	2	2	0			營業報表分析	2	2	0					
								蔬果雕刻	4	2	2			餐旅電商經營實務	2	2	0			宴會管理	2	2	0					
								創意泡沫飲品製作	4	2	2			宴會點心製作	4	2	2			飲品設計	4	2	2					
								中西式點心製作	4	2	2			異國料理製作	4	2	2			創意早午餐製作	4	2	2					
								餐旅銷售技巧				2	2	0	蔬食與養生料理製作				4	2	2	盤飾點心與冰淇淋製作	4	2	2			
								國際禮儀				2	2	0	藝術蛋糕製作				4	2	2	飲務與吧檯管理				2	2	0
								職場倫理				2	2	0	咖啡烘焙評測				4	2	2	顧客關係管理				2	2	0
								巧克力製作				4	2	2							消費者心理學				2	2	0	
								台灣小吃製作				4	2	2							數位行銷				2	2	0	
								<b>應修專業選修合計</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>應修專業選修合計</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>應修專業選修合計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
總計	必修學分/時數	18	14	4	12	10	2	必修學分/時數	8	6	2	10	8	2	必修學分/時數	10	10	0	10	8	2	必修學分/時數	6	6	0	6	6	0
	選修學分/時數	0	0	0	6	4	2	選修學分/時數	8	6	2	8	6	2	選修學分/時數	8	6	2	6	4	2	選修學分/時數	6	6	2	6	6	0
	<b>總學分/總時數</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>總學分/總時數</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>總學分/總時數</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>總學分/總時數</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
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。專業必修60學分，專業選修至少36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。																											