

103學年度大仁科技大學日間部四技 餐旅管理系 課程表

103.05.08系課程委員會會議通過
103.05.09院課程委員會會議通過
103.05.22校課程委員會通過
103.06.04教務會議通過

類別	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年									
	科 目				上學期		下學期		科 目				上學期		下學期		科 目				上學期		下學期					
					學分	實習 (驗) 時數	學分	實習 (驗) 時數					學分	實習 (驗) 時數	學分	實習 (驗) 時數					學分	實習 (驗) 時數	學分	實習 (驗) 時數	學分	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、Ⅱ	2	2	0	2	2	0						歷史與文化	2	2	0					
	英文Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	體育Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0					邏輯思維與創意應用	2	2	0						
	體育Ⅰ、Ⅱ	1	2	0	1	2	0	幸福學				2	2	0					公民與社會				2	2	0			
	資訊科技與應用	2	2	0				服務學習教育				0	2	0														
	勞動教育				0	2	0																					
	合 計	7	8	0	5	8	0	合 計	2	4	0	4	8	0	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	4	4	0	2	2	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練Ⅰ、Ⅱ	0	2	0	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Ⅲ	0	2	0	0	2	0					全民國防教育軍事訓練Ⅴ	0	2	0							
	合 計	0	2	0	0	2	0	合 計	2	4	0	2	4	0	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	2	4	0	2	2	0
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																					
	合 計	4	4	0	2	2	0	合 計	0	0	0	4	4	0	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	0	0	0	0	0	0
專業必修	校內實習Ⅰ、Ⅱ	1	2	0	1	2	0	校內實習Ⅲ、Ⅳ	1	2	0	1	2	0	餐旅校外實習Ⅰ、Ⅱ	9	0	40	9	0	40	餐旅實務專題Ⅰ、Ⅱ	1	2	0	1	2	0
	專業英文Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	餐旅業職涯規劃	2	2	0								專業能力檢定				1	1	0			
	餐旅衛生與安全	2	2	0				餐旅日語	2	2	0																	
	餐旅概論	2	2	0				餐旅人力資源管理				2	2	0														
	食材認識與烹調製作	3	2	2																								
	餐飲服務				3	2	2																					
	飲料與調酒實務				3	2	2																					
	合 計	10	10	2	9	8	4	合 計	5	6	0	3	4	0	合 計	9	0	40	9	0	40	合 計	1	2	0	2	3	0
專業選修	戶外探索設計與實施	2	2	0				餐旅連鎖經營管理	2	2	0								美容文化創意產業	2	2	0						
	全球經典名勝導覽				2	2	0	專業英文Ⅲ	2	2	0								基礎法文	2	2	0						
	餐飲營養				2	2	0	餐飲美學與色彩學	2	2	0								餐旅成本控制	2	2	0						
	世界飲食文化				2	2	0	菜單設計與成本控制	2	2	0								財務報表分析	2	2	0						
	蔬果雕盤飾				2	2	0	宴會與外燴管理	2	2	0								廚房規劃與設計	2	2	0						
	產品包裝與應用				2	2	0	餐旅採購實務	2	2	0								店面經營管理	2	2	0						
	國際禮儀				2	2	0	餐旅行銷	2	2	0								餐飲微型創新創業管理	2	2	0						
	溫泉管理				2	2	0	菜單設計與解說	2	2	0								餐飲個案研討	2	2	0						
	專業咖啡製作				3	2	2	茶藝文化	2	2	0								旅館籌備與規劃	2	2	0						
	房務管理與實習				3	2	2	旅館公關管理	2	2	0								會展管理	2	2	0						
								品牌管理	2	2	0								休閒住宿產業管理	2	2	0						
								旅館設備維護與管理	2	2	0								綠色餐旅專題	2	2	0						
								電子商務管理	2	2	0								專題研究Ⅰ	3	3	0						
								中餐廚藝實習	3	2	2								西餐廚藝實習Ⅱ	3	2	2						
								烘焙概論與實習	3	2	2								套餐料理製作	3	2	2						
								日式料理製作	3	2	2								中西式點心製作	3	2	2						
								巧克力製作	3	2	2								傳統糕點製作	3	2	2						
								餅乾製作	3	2	2								進階巧克力製作	3	2	2						
								冰淇淋製作與盤飾技巧	3	2	2								藝術蛋糕製作	3	2	2						
								葡萄酒評鑑實務	3	2	2								餐飲產品研發與實習	3	2	2						
								桌邊服務	3	2	2								烈酒與香甜酒實務	3	2	2						
								客務管理與實習	3	2	2								廚藝專題研討				1	2	0			
								消費者心理學				2	2	0					烘焙專題研討				1	2	0			
								咖啡烘焙評測				2	2	0					全球時尚與流行學				2	2	0			
								餐飲業HACCP實務				2	2	0					餐旅專業法文				2	2	0			
								餐旅資訊系統				2	2	0					餐旅督導				2	2	0			
								進階餐旅日語				2	2	0					餐旅海外企業參訪研習				2	2	0			
								民宿經營管理				2	2	0					低溫烹調研討				2	2	0			
								俱樂部管理				2	2	0					旅館與民宿個案研討				2	2	0			
								創意烘焙實習				3	2	2					餐旅人力訓練與發展				2	2	0			
								藥膳料理製作				3	2	2					餐旅業策略管理				2	2	0			
								和菓子製作				3	2	2					專題研究Ⅱ				3	3	0			
							拉糖藝術				3	2	2					異國料理製作				3	2	2				
							創意烘焙實習				3	2	2					蛋糕裝飾				3	2	2				
							創意泡沫飲品製作				3	2	2															
							西餐廚藝實習Ⅰ				3	2	2															
							民宿餐飲製作實務				3	2	2															
總計	必修學分/時數	21	22	2	16	18	4	必修學分/時數	7	10	0	11	16	0	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40	必修學分/時數	5	6	0	4	5	0
	選修學分/時數	0	0	0	2	2	0	選修學分/時數	14	14	0	8	8	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	選修學分/時數	12	12	0	10	10	0
	總學分/總時數	21	22	2	18	20	4	總學分/總時數	21	24	0	19	24	0	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40	總學分/總時數	17	18	0	14	15	0

中西廚藝學程(26)																												
必修	餐飲營養				2	2	0	中餐廚藝實習	3	2	2								廚房規劃與設計	2	2	0						
								烘焙概論與實習	3	2	2								廚藝專題研討				1	2	0			
								西餐廚藝實習 I				3	2	2														
選修	蔬果雕盤飾				2	2	0	菜單設計與成本控制	2	2	0								套餐料理製作	3	2	2						
								宴會與外燴管理	2	2	0								中西式點心製作	3	2	2						
								餐旅採購實務	2	2	0								餐旅督導				2	2	0			
								日式料理製作	3	2	2								異國料理製作				3	2	2			
								咖啡烘焙評測				2	2	0														
								餐飲業HACCP實務				2	2	0														
	合 計	0	0	0	4	4	0	合 計	15	12	6	7	6	2	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	8	6	4	6	6	2

40

烘焙廚藝學程(26)																												
必選	餐飲營養				2	2	0	烘焙概論與實習	3	2	2							中西式點心製作	3	2	2							
								巧克力製作	3	2	2							店面經營管理	2	2	0							
																		烘焙專題研討				1	2	0				
選修	產品包裝與應用				2	2	0	餐旅採購實務	2	2	0							藝術蛋糕製作	3	2	2							
								餐旅行銷	2	2	0																	
								餅乾製作	3	2	2																	
								冰淇淋製作與盤飾技巧	3	2	2																	
								餐飲業HACCP實務				2	2	0														
								和菓子製作				3	2	2														
								拉糖藝術				3	2	2														
							創意烘焙實習				3	2	2															
	合 計	0	0	0	4	4	0	合 計	16	12	8	11	8	6	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	8	6	4	1	2	0
餐飲暨創業學程(26)																												
必選	專業咖啡製作				3	2	2	葡萄酒評鑑實務	3	2	2							餐飲微型創新創業管理	2	2	0							
								桌邊服務	3	2	2																	
								創意泡沫飲品製作				3	2	2														
選修	世界飲食文化				2	2	0	餐旅連鎖經營管理	2	2	0							餐旅成本控制	2	2	0							
	餐飲營養				2	2	0	菜單設計與解說	2	2	0							財務報表分析	2	2	0							
								宴會與外燴管理	2	2	0							餐飲個案研討	2	2	0							
								餐旅採購實務	2	2	0							餐旅督導				2	2	0				
								餐旅行銷	2	2	0																	
								咖啡烘焙評測				2	2	0														
								餐飲業HACCP實務				2	2	0														
	合 計	0	0	0	7	6	2	合 計	16	14	4	7	6	2	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	8	8	0	2	2	0
旅館暨民宿學程(26)																												
必選	房務管理與實習				3	2	2	客務管理與實習	3	2	2							旅館籌備與規劃	2	2	0							
								餐旅行銷	2	2	0							旅館與民宿個案研討				2	2	0				
								民宿經營管理				2	2	0														
選修	國際禮儀				2	2	0	餐旅連鎖經營管理	2	2	0							餐旅成本控制	2	2	0							
								餐旅採購實務	2	2	0							財務報表分析	2	2	0							
								旅館公關管理	2	2	0							餐旅督導				2	2	0				
								品牌管理	2	2	0							餐旅人力訓練與發展				2	2	0				
								旅館設備維護與管理	2	2	0							餐旅業策略管理				2	2	0				
								電子商務管理	2	2	0																	
								進階餐旅日語				2	2	0														
	合 計	0	0	0	5	4	2	合 計	17	16	2	4	4	0	合 計	0	0	0	0	0	0	合 計	6	6	0	8	8	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24學分【共同課程16學分，含:中文閱讀與書寫Ⅰ及Ⅱ，英文Ⅰ及Ⅱ，通用職場英文Ⅰ及Ⅱ，資訊科技與應用，體育Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ及Ⅳ，服務學習教育、勞動教育；核心通識課程8學分，含:邏輯思維與創意應用、幸福學、公民與社會及歷史與文化】，通識選修課程(博雅通識課程)8學分，4個領域每個領域至少修2學分【休閒暨餐旅學院通識選修領域，含：藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域及智慧生活領域】，院訂必修10學分，院訂選修0學分，專業必修48學分，專業選修至少38學分(含承認外系課程12學分，不含通識課程)。																											
	2. 全民國防教育軍事訓練一、二、三年級(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ及Ⅴ)為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/10小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ)為必修，各為1學分/2小時，共計2學分/4小時；體育二年級(Ⅲ及Ⅳ)為必修，各為0學分/2小時，共計0學分/4小時；勞動教育一年級為必修0學分/2小時；服務學習教育二年級為必修0學分/2小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。																											
	3. 學程說明：學程共有中西廚藝學程、烘焙廚藝學程、餐飲暨創業學程及旅館暨民宿學程等4個學程，至少需完成四者任一學程之修讀並取得學程證明始得畢業：																											
	(1)中西廚藝學程：修畢學程26學分，給予學程修課證明。																											
	(2)烘焙廚藝學程：修畢學程26學分，給予學程修課證明。																											
	(3)餐飲暨創業學程：修畢學程26學分，給予學程修課證明。																											
	(4)旅館暨民宿學程：修畢學程26學分，給予學程修課證明。																											
	4. 實習說明：實習22學分(含校外實習18學分，校內實習4學分)。																											
	5. 實務專題學分：餐旅實務專題Ⅰ及Ⅱ為必修課程，各為1學分，共計2學分，不得以其他課程辦理抵免。																											
	6. 修習學程及跨領域學分學程等之學分均可被承認為畢業學分：																											
(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)取得跨領域學分學程證明書之學分(至少20學分)																												
(5)未取得第(3)或(4)之學分者，其他外系開設之課程最多承認12學分。																												
7. 各年級學分說明：一至三年級每學期至少修16學分(校外實習期間除外)，最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。																												
8. 畢業門檻與配套措施說明：(1)中文能力須通過本校中文能力檢測，未通過者需繳交書目閱讀心得，經中文能力檢測小組委員審查通過，請參考本校學生中文能力檢測實施要點；(2)英文能力須通過英檢																												