

105學年度大仁科技大學日間部四技 餐旅管理系 課程表

107.03.07系課程委員會會議通過
107.03.09院課程委員會會議通過
107.03.15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	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															
	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	通識選修 V	0	2	0	2	2	0	
								全民國防教育軍事訓練 III、IV	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				職涯發展與倫理	2	2	0																		
	合計	4	4	0	0	0	0	合計	4	4	0	2	2	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	餐旅企業參訪研習	1	1	0											專業能力檢定	1	1	0				
	餐旅產業導論	2	2	0				餐旅日語	2	2	0											餐旅人力資源管理	2	2	0				
	餐旅衛生安全與實務	2	2	0				餐旅行銷	2	2	0											餐旅創業經營管理	2	2	0				
	餐飲製備與烹調	3	2	2																		餐旅成本控制	2	2	0				
	餐飲服務				3	2	2															餐旅個案研討				2	2	0	
	飲品調製實務				3	2	2															餐廳籌備與規劃				2	2	0	
																						餐旅督導				2	2	0	
		合計	10	10	2	9	8	4	合計	6	7	0	1	2	0	合計	9	0	40	9	0	40	合計	8	9	0	7	8	0
專業選修	中餐廚藝實習 I				3	2	2	餐飲營養	2	2	0											國際調酒研習	2	2	0				
	西餐廚藝實習 I				3	2	2	餐飲美學	2	2	0											飲料單規劃與設計	2	2	0				
	烘焙概論與實務				3	2	2	產品包裝設計與應用	2	2	0											旅館籌備與規劃	2	2	0				
	麵包製作				3	2	2	茶藝品評與文化	2	2	0											會議與展覽管理實務	2	2	0				
	專業咖啡製作				3	2	2	養生飲品	2	2	0											餐旅產業分析調查	2	2	0				
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	創業實務(一)草本養生飲品	3	2	2											異國料理製作	3	2	2				
	房務管理實務				3	2	2	旅館設備與維護	2	2	0											養生料理製作	3	2	2				
	客房管理實務				3	2	2	旅館專業英文	2	2	0											巧克力製作	3	2	2				
								旅館休閒活動管理	2	2	0												拉糖藝術	3	2	2			
								國際禮儀	2	2	0												烈酒與香醇酒實務	3	2	2			
								旅館資訊系統	2	2	0																		
								蔬果雕刻與盤飾	3	2	2																		
								中餐廚藝實習 II	3	2	2																		
								西餐廚藝實習 II	3	2	2																		
								西式點心與蛋糕製作	3	2	2																		
								葡萄酒評鑑實務	3	2	2																		
								飲料調製乙級課程	3	2	2																		
								世界飲食文化				2	2	0															
								餐旅採購				2	2	0															
								廚房規劃與設備維護				2	2	0															
								進階葡萄酒評鑑				2	2	0															
								酒吧管理與實務				2	2	0															
								顧客關係管理				2	2	0															
								旅館專業日文				2	2	0															
								財務報表分析				2	2	0															
								日式料理製作				3	2	2															
								台灣小吃製作				3	2	2															
								盤飾點心製作				3	2	2															
								中式點心製作				3	2	2															
								藝術蛋糕製作				3	2	2															
							咖啡烘焙評測				3	2	2																
							飲品設計				3	2	2																
							創新創業				2	2	0																
	合計	10	10	2	33	24	20	合計	47	41	14	40	34	14	合計	9	0	40	9	0	40	合計	33	29	10	7	8	0	
總計	必修學分/時數	21	22	2	14	16	4	必修學分/時數	12	15	0	7	12	0	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40	必修學分/時數	12	13	0	9	10	0	
	選修學分/時數	0	0	0	6	6	0	選修學分/時數	9	9	0	13	13	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	選修學分/時數	5	5	0	2	2	0	
	總學分/總時數	21	22	2	20	22	4	總學分/總時數	21	24	0	20	25	0	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40	總學分/總時數	17	18	0	11	12	0	
中西廚藝學程																													
必修	中餐廚藝實習 I				3	2	2	餐飲營養	2	2	0																		
	西餐廚藝實習 I				3	2	2	蔬果雕刻與盤飾	3	2	2																		
選修								中餐廚藝實習 II	3	2	2											異國料理製作	3	2	2				
								西餐廚藝實習 II	3	2	2											養生料理製作	3	2	2				
								世界飲食文化				2	2	0															
								餐旅採購				2	2	0															
								廚房規劃與設備維護				2	2	0															

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【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，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，專業必修59學分，專業選修至少27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、四年級(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、烘焙廚藝、飲品調製及旅館實務等四個學程，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：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。
 - (2)烘焙廚藝學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。
 - (3)飲品調製學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。
 - (4)旅館實務學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16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、跨領域學分學程及產業學院等之學分均可被承認為畢業學分：

備註

- (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16學分)
- (4) 取得跨領域學分學程證明書之學分(至少16學分)
- (5) 未取得第(3)或(4)項之學分者，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，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初級，未通過者，可選修「英文檢定」初級課程，其成績合格者始得認列，請參考本校英文檢定課程實施要點；(3)資訊能力須通過本校「資訊能力證照認可列表」內所列之證照項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加證照認證考試，請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；(4)專業能力證照不得同時抵用資訊能力證照,反之亦同；(5)專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。