

106學年度大仁科技大學日間部四技餐旅管理系課程表

類別	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 109.12.10系課程委員會會議修訂通過 110.05.10院課程委員會會議修訂通過 110.05.27校課程委員會會議修訂通過																											
	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	歷史與文化	2	2	0	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							
通識選修	體育 I、II	2	2	0	2	2	0	服務學習教育				1	2	0														
	資訊科技與應用	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																	
專業必修	校內實習 I、II	1	2	0	1	2	0	餐旅實務專題 I、II	1	2	0	1	2	0	餐旅實務專題 III、IV	1	2	0	1	2	0	餐旅校外實習 I、II	9	0	40	9	0	40
	餐旅產業學	2	2	0				專業英文 II	2	2	0				餐旅行銷	2	2	0										
專業選修	餐旅製備與烹調	3	2	2				世界飲食文化	2	2	0				餐旅採購	2	2	0										
	飲品調製實務	3	2	2				餐旅企業參訪研習	1	1	0				餐旅管理	2	2	0										
總計	專業英文 I				2	2	0	餐旅日語				2	2	0	餐旅成本控制				2	2	0							
	餐旅衛生安全與實務				2	2	0								餐旅個案研討				2	2	0							
必修	餐旅服務				3	2	2							餐旅人力資源管理				2	2	0								
														餐旅創業與規劃				2	2	0								
選修	中餐廚藝實習 I				3	2	2	餐飲營養	2	2	0				套餐料理製作	3	2	2										
	西餐廚藝實習 I				3	2	2	蔬果雕刻與裝飾	3	2	2				菜單設計與規劃	2	2	0										
總計	烘焙概論與實務				3	2	2	中餐廚藝實習 II	3	2	2				宴會與外埠管理	2	2	0										
	麵包製作				3	2	2	西餐廚藝實習 II	3	2	2				巧克力製作	3	2	2										
必修	專業咖啡製作				3	2	2	西式點心與蛋糕製作	3	2	2				歐式麵包製作	3	2	2										
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	餐飲美學	2	2	0				國際調酒研習	2	2	0										
選修	房務管理實務				3	2	2	產品包裝設計與應用	2	2	0				飲料單規劃與設計	2	2	0										
	客房管理實務				3	2	2	葡萄酒評鑑實務	3	2	2				烈酒與香甜酒實務	3	2	2										
總計	創新創業				2	2	0	飲料調製進階課程	3	2	2				旅館資訊系統	2	2	0										
								茶藝品評與文化	2	2	0				旅館顧客關係管理	2	2	0										
必修	房務管理實務				3	2	2	宴會管理實務	3	2	2				民俗經營與管理	2	2	0										
	客房管理實務				3	2	2	顧客抱怨與危機處理	2	2	0				旅館專業日文	2	2	0										
選修	創新創業				2	2	0	人際關係與溝通技巧	2	2	0				養生料理製作				3	2	2							
								旅館休閒活動管理	2	2	0				創意料理製作				3	2	2							
總計	專業咖啡製作				3	2	2	國際禮儀	2	2	0				廚房規劃與設備維護				2	2	0							
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	日式料理製作				2	2	0	拉糖藝術				3	2	2							
必修	創新創業				2	2	0	台灣小吃製作				3	2	2	中式點心製作				3	2	2							
								盤飾點心與冰淇淋製作				3	2	2	酒吧管理與實務				2	2	0							
選修	專業咖啡製作				3	2	2	藝術蛋糕製作				3	2	2	咖啡烘焙評測				3	2	2							
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	侍酒師服務				3	2	2	飲品設計				3	2	2							
總計	專業咖啡製作				3	2	2	葡萄酒評鑑實務	3	2	2				餐旅產業分析調查				2	2	0							
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	飲料調製進階課程	3	2	2				會議與展覽管理實務				2	2	0							
必修	創新創業				2	2	0	進階葡萄酒評鑑	3	2	2				進階旅館專業英文				2	2	0							
															進階旅館專業日文				2	2	0							
選修	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
	客房管理實務				3	2	2	餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
選修	創新創業				2	2	0	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							
								餐旅衛生安全與實務							餐旅人力資源管理				2	2	0							
總計	房務管理實務				3	2	2	餐旅服務							餐旅創業與規劃				2	2	0							