

# 108學年度大仁科技大學日間部四技餐旅管理系課程表

108.04.18系課程委員會會議通過  
 108.04.26院課程委員會會議通過  
 108.04.26院課程委員會會議通過  
 108.05.23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

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	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數		
																									科目	學分
通識課程模組(32)	通識必修(26)																									
	生活情境英文 I、II	2	2	0	2	2	0	程式設計與邏輯運算	2	2	0															
	中文閱讀與書寫 I、II	2	2	0	2	2	0	通用職場英文	2	2	0															
	體育 I、II	2	2	0	2	2	0	公民與社會	2	2	0															
	社團學習與實作 I、II	1	1	0	1	1	0	資訊科技與應用				2	2	0												
	勞動教育				1	2	0	歷史與文化				2	2	0												
								服務學習教育				1	1	0												
	<b>合計</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</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>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	通識選修(6)																									
	全民國防教育軍事訓練 I、II	0	2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練 III、IV	0	2	0	0	2	0	通識選修 I	2	2	0								
														通識選修 II				2	2	0						
														通識選修 III				2	2	0						
<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	全民國防教育軍事訓練 V	0	2	0									
														<b>合計</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
院課程模組(10)	院訂必修(10)																									
	管理學	2	2	0			數理與生活	2	2	0			職場倫理	2	2	0										
	休閒遊憩概論	2	2	0			服務品質管理				2	2	0													
	<b>合計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</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>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
跨領域課程模組(6)	跨領域模組必修(6)																									
							創意思考與應用	2	2	0			微型創業實務	2	2	0										
							創新管理				2	2	0													
	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</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>	<b>合計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
專業課程模組(80)	專業必修(53)																									
	實務專題 I、II	1	0	1	1	0	1	實務專題 III、IV	1	0	1	1	0	1	實務專題 V、VI	1	0	1	1	0	1	餐旅實習 I、II	9	0	40	
	餐旅產業導論	2	2	0				餐旅衛生安全與實務	2	2	0				餐旅行銷	2	2	0								
	餐飲製備與烹調	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										顧客抱怨與危機處理	2	2	0									
	專業英文				2	2	0							創業實作				2	0	2						
	餐飲服務				3	2	2							餐旅成本控制				2	2	0						
														餐旅人力資源管理				2	2	0						
	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>合計</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>合計</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>9</b>
	專業選修(27)																									
	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	蔬果雕刻與盤飾	3	2	2			菜單設計與規劃	2	2	0									
	烘焙學概論				3	3	0	西式點心與蛋糕製作	3	2	2			宴會與外增管理	2	2	0									
	麵包製作				3	2	2	餐旅企業參訪研習	1	1	0			巧克力製作	3	2	2									
	專業咖啡製作				3	2	2	客務管理實務	3	2	2			歐式麵包製作	3	2	2									
	房務管理實務				3	2	2	進階專業英文	2	2	0			藝術蛋糕製作	3	2	2									
								中餐廚藝實習 II				3	2	2	店面經營管理	2	2	0								
								西餐廚藝實習 II				3	2	2	咖啡烘焙評測	3	2	2								
								日式料理製作				3	2	2	飲料單規劃與設計	2	2	0								
								廚房規劃與設備維護				2	2	0	烈酒與香甜酒管理	3	2	2								
								餐飲美學				2	2	0	顧客關係管理	2	2	0								
								盤飾點心與冰淇淋製作				3	2	2	民宿經營與管理	2	2	0								
								產品包裝設計與應用				2	2	0	異國料理製作				3	2	2					
								中式點心製作				3	2	2	養生料理製作				3	2	2					
								餐旅督導				2	2	0	創意料理製作				3	2	2					
								茶藝品評與文化				2	2	0	拉糖藝術				3	2	2					
								酒吧管理與實務				2	2	0	和菓子製作				3	2	2					
							國際禮儀				2	2	0	宴會點心製作				3	2	2						
							創意泡沫飲品製作				3	2	2	餐旅產業分析調查				2	2	0						
							菜單設計與解說				2	2	0	會議與展覽管理實務				2	2	0						
							葡萄酒評鑑實務				3	2	2	國際調酒研習				3	2	2						
													餐旅日語				2	2	0							
													飲品設計				3	2	2							
													餐旅企業海外參訪研習				2	2	0							
													餐旅督導				2	2	0							

中西廚藝學程																												
必選	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	套餐料理製作	3	2	2										
								西餐廚藝實習 II				3	2	2	菜單設計與規劃	2	2	0										
								日式料理製作				3	2	2	宴會與外燴管理	2	2	0										
								廚房規劃與設備維護				2	2	0	台灣小吃製作	3	2	2										
								餐飲美學				2	2	0	餐旅督導				2	2	0							
															異國料理製作				3	2	2							
															養生料理製作				3	2	2							
														創意料理製作				3	2	2								
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	5	4	2	5	5	0	應修專業選修合計	5	5	0	6	6	0	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	4	3	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	選修學分/時數	5	6	2	5	7	0	選修學分/時數	7	9	0	10	10	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	18	18	3	17	18	1	總學分/總時數	18	19	1	17	14	3	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

27  
95  
33  
128

烘焙廚藝學程																												
必選	烘焙學概論				3	3	0	西式點心與蛋糕製作	3	2	2																	
	麵包製作				3	2	2	餐飲營養	2	2	0																	
選修								盤飾點心與冰淇淋製作				3	2	2														
								餐飲美學				2	2	0	巧克力製作	3	2	2										
								產品包裝設計與應用				2	2	0	歐式麵包製作	3	2	2										
								中式點心製作				3	2	2	藝術蛋糕製作	3	2	2										
															店面經營管理	2	2	0										
															餐旅督導				2	2	0							
															拉糖藝術				3	2	2							
														和菓子製作				3	2	2								
														宴會點心製作				3	2	2								
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	5	2	應修專業選修合計	5	4	2	5	4	2	應修專業選修合計	5	4	2	6	4	4	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	4	3	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	7	2	選修學分/時數	5	6	2	5	6	2	選修學分/時數	7	8	2	10	8	4	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	20	5	總學分/總時數	18	18	3	17	17	3	總學分/總時數	18	18	3	17	12	7	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

27  
95  
33  
128

餐旅經營學程																												
必選	專業咖啡製作				3	2	2	餐旅企業參訪研習	1	1	0																	
	房務管理實務				3	2	2	客務管理實務	3	2	2																	
選修								進階專業英文	2	2	0																	
								餐旅督導				2	2	0														
								茶藝品評與文化				2	2	0	咖啡烘焙評測	3	2	2										
								酒吧管理與實務				2	2	0	飲料單規劃與設計	2	2	0										
								國際禮儀				2	2	0	烈酒與香甜酒管理	3	2	2										
								創意泡沫飲品製作				3	2	2	顧客關係管理	2	2	0										
								菜單設計與解說				2	2	0	民宿經營與管理	2	2	0										
								葡萄酒評鑑實務				3	2	2	餐旅產業分析調查				2	2	0							
															會議與展覽管理實務				2	2	0							
															國際調酒研習				3	2	2							
														餐旅日語				2	2	0								
														飲品設計				3	2	2								
														餐旅企業海外參訪研習				2	2	0								
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	6	5	2	5	4	2	應修專業選修合計	4	4	0	6	4	4	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	4	3	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	選修學分/時數	6	5	2	5	6	2	選修學分/時數	6	8	0	10	8	4	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	19	17	3	17	17	3	總學分/總時數	17	18	1	17	12	7	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

27  
95  
33  
128

總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	5	4	4	5	5	0	應修專業選修合計	5	5	0	6	6	0	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	4	3	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	最低選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	最低選修學分/時數	5	6	4	5	7	0	最低選修學分/時數	7	9	0	10	10	0	最低選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	18	18	5	17	18	1	總學分/總時數	18	19	1	17	14	3	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

27  
95  
33  
128

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26學分【含：生活情境英文 I 及 II，中文閱讀與書寫 I、II，體育 I、II，社團學習與實作 I、II，勞動教育，程式設計與邏輯運算，通用職場英文，公民與社會，資訊科技與應用，歷史與文化及服務學習教育】；通識選修課程6學分，3個領域每個領域至少修2學分【含：藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域】；院訂必修10學分，**跨領域模組必修6學分**，專業必修53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(I、II、III、IV、V)為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/8小時；體育(I及II)為必修，各為2學分/2小時，共計4學分/4小時；社團學習與實作一年級(I及II)為必修，各為1學分/1小時，共計2學分/2小時；勞動教育一年級為必修1學分/2小時；服務學習教育二年級為必修1學分/1小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。

3.跨領域課程模組說明：**必修6學分**。

4.實習說明：校外實習18學分。

5.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。

6.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：請參考本系學生畢業門檻規畫表。

7.學程說明：學程共有中西廚藝、烘焙廚藝及餐旅經營等三個學程，完成任一學程最低修課學分數可申請學程修課證明：

(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)餐旅經營學程：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。