

109學年度大仁科技大學四技日間部餐旅管理系課程表

109.05.08系課程委員會會議通過
 109.05.14院課程委員會會議通過
 109.06.02校課程委員會會議通過
 110.09.01系課程委員會會議通過
 110.09.08院課程委員會會議通過
 110.10.14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	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數		
通識課程模組(32)	通識必修(26)																									
	生活情境英文 I、II	2	2	0	2	2	0	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	0	通用職場英文	2	2	0														
	體育 I、II	2	2	0	2	2	0	0	公民與社會	2	2	0														
	社團學習與實作 I、II	1	1	0	1	1	0	0	創意思考與應用			2	2	0												
	勞動教育				1	2	0	0	歷史與文化			2	2	0												
									服務學習教育	1	1	0														
	合計	7	7	0	8	9	0	0	合計	6	6	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	通識選修(6)																									
	全民國防教育軍事訓練 I、II	0	2	0	0	2	0	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 III	2	2	0	
																全民國防教育軍事訓練 V	0	2	0							
															通識選修 II			2	2	0						
合計	0	2	0	0	2	0	0	合計	0	2	0	0	2	0	合計	2	4	0	2	2	0	合計	2	2	0	
院課程模組(10)	院訂必修(10)																									
	休閒遊憩概論	2	2	0				數理與生活	2	2	0			職場倫理	2	2	0									
	管理學				2	2	0		服務品質管理			2	2	0												
	合計	2	2	0	2	2	0	0	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
跨領域課程模組(8)	跨領域模組必修(8)																									
	跨領域 I				2	2	0	跨領域 II	2	2	0			跨領域 IV	2	2	0									
								跨領域 III			2	2	0													
	合計	0	0	0	2	2	0	0	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
專業課程模組(78)	專業必修(52)																									
	餐旅產業導論	2	2	0				實務專題 II	1	0	1			實務專題 IV	1	0	1			實務專題 VI	1	0	1			
	餐飲營養與食品安全衛生	2	2	0				餐飲服務	3	2	2			餐旅採購與成本控制	2	2	0			創業實作	2	0	2			
	飲料調製實務	3	2	2				烘焙實務	3	2	2			房務實務	3	2	2			餐旅實習			9	0		
	刀工與擺盤實務	3	2	2				實務專題 III	1	0	1			實務專題 V	1	0	1									
	實務專題 I			1	0	1		餐旅專業英文	2	2	0			餐旅管導	2	2	0									
	烘焙學概論			2	2	0		餐旅行銷	2	2	0															
	咖啡學			2	2	0		餐旅企業參訪研習	1	1	0															
	中式烹調技法			3	2	2																				
	合計	10	8	4	8	6	3	合計	7	4	5	6	5	1	合計	6	4	3	3	2	1	合計	3	0	3	
	專業選修(26)																									
								國際禮儀	2	2	0			餐旅產品企劃與銷售	2	2	0			顧客關係管理	2	2	0			
								世界飲食文化	2	2	0			餐飲美學	2	2	0			餐旅創業規劃	2	2	0			
								餐旅日語	2	2	0			茶藝品評與文化	2	2	0			餐旅個案研討	2	2	0			
								餐旅職業安全衛生	2	2	0			顧客抱怨與危機處理	2	2	0			酒吧管理	2	2	0			
								咖啡調製實務			3	2	2	藝術蛋糕製作	3	2	2			宴會管理	2	2	0			
								麵包製作	3	2	2			台灣小吃製作	3	2	2			葡萄酒評鑑實務	3	2	2			
								西式烹調技法	3	2	2			創意泡沫飲品製作	3	2	2			創意料理製作	3	2	2			
							蔬果雕刻	3	2	2			中西點心製作			3	2	2	巧克力製作	3	2	2				
													宴會點心製作			3	2	2								
													盤飾點心與冰淇淋製作			3	2	2								
													咖啡烘焙評測			3	2	2								
													烈酒與香甜酒管理			3	2	2								
													異國料理製作			3	2	2								
													日式料理製作			3	2	2								
													養生料理製作			3	2	2								
													菜單設計與規劃			2	2	0								
													財務報表分析			2	2	0								
應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0	應修專業選修合計	2	2	0	3	2	應修專業選修合計	5	4	2	11	8	應修專業選修合計	5	4	2	0			
總計	必修學分/時數	19	17	4	20	19	3	必修學分/時數	17	14	5	15	14	1	必修學分/時數	10	8	3	3	2	1	必修學分/時數	3	0		
	選修學分/時數	0	2	0	0	0	2	選修學分/時數	2	4	0	3	4	2	選修學分/時數	7	8	2	13	10	6	選修學分/時數	7	6		
	總學分/總時數	19	19	4	20	21	3	總學分/總時數	19	18	5	18	18	3	總學分/總時數	17	16	5	16	12	7	總學分/總時數	10	6		
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，社團學習與實作 I、II，勞動教育，程式設計與邏輯運算，公民與社會，創意思考與應用，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8學分，專業必修52學分，專業選修至少26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)為必修，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/1小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。																									
	3.實習說明：餐旅實習必修9學分，至少720小時。																									
	4.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。																									
	5.畢業門檻與配套措施說明：(1)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；(2)專業能力：請參考本系學生畢業門檻規畫表。																									