

109學年度大仁科技大學四技日間部餐旅管理系(產學攜手專班)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

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				合計											
	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(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	實習(驗)時數												
通識必修(24)																												
通識必修	中文閱讀與書寫I			2	2	0	中文閱讀與書寫II			2	2	0	通用職場英文I			2	2	0	歷史與文化			2	2	0				
	英文I			2	2	0	英文II			2	2	0	幸福學			2	2	0	公民與社會			2	2	0				
	體育I			2	2	0	體育II			2	2	0	服務學習教育			1	2	0										
	資訊科技與應用			2	2	0	勞動教育			1	2	0																
	合計	0	0	0	8	8	0	合計	0	0	0	7	8	0	合計	0	0	0	5	6	0	合計	0	0	0	4	4	0
通識選修(8)																												
通識選修	全民國防教育軍事訓練I			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				
							全民國防教育軍事訓練II			0	2	0	全民國防教育軍事訓練III			0	2	0	通識選修IV			2	2	0				
													全民國防教育軍事訓練IV						0	2	0							
	合計	0	0	0	0	2	0	合計	0	0	0	2	4	0	合計	0	0	0	2	4	0	合計	0	0	0	4	6	0
院訂必修(10)																												
院訂必修	管理學			2	2	0	職涯發展與倫理			2	2	0	數理與生活			2	2	0	服務品質管理			2	2	0				
	休閒遊憩概論			2	2	0																						
	合計	0	0	0	4	4	0	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	2	2	0
專業必修(60)																												
專業必修	校內實習I			1	2	0	校內實習II			1	2	0	餐旅實務專題I			1	2	0	餐旅實務專題II			1	2	0				
	餐旅產業導論			2	2	0	餐旅企業參訪研習			1	1	0	餐旅採購			2	2	0	餐旅人力資源管理			2	2	0				
	專業英文I			2	2	0	餐飲服務			3	2	2	餐旅校外實習III	9	0	40		餐旅校外實習IV	9	0	40							
	餐旅衛生安全與實務			2	2	0	房務管理實務			3	2	2																
	餐飲製備與烹調			3	2	2	餐旅校外實習II	9	0	40																		
	餐旅校外實習I	9	0	40																								
	合計	9	0	40	10	10	2	合計	9	0	40	8	7	4	合計	9	0	40	3	4	0	合計	9	0	40	3	4	0
專業選修(26)																												
專業選修							專業英文II			2	2	0	進階旅館專業英文			2	2	0	旅館專業日文			2	2	0				
							世界飲食文化			2	2	0	餐旅日語			2	2	0	餐旅成本控制			2	2	0				
							餐飲營養			2	2	0	餐旅行銷			2	2	0	餐旅個案研討			2	2	0				
							飲品調製實務			3	2	2	國際禮儀			2	2	0	餐旅創業與規劃			2	2	0				
							烘焙概論與實務			3	2	2	旅館休閒活動管理			2	2	0	國際調酒研習			2	2	0				
							蔬果雕刻與盤飾			3	2	2	菜單設計與規劃			2	2	0	餐旅產業分析調查			2	2	0				
							葡萄酒評鑑實務			3	2	2	旅館顧客關係管理			2	2	0	套餐料理製作			3	2	2				
													日式料理製作			3	2	2	歐式麵包製作			3	2	2				
													台灣小吃製作			3	2	2	異國料理製作			3	2	2				
													拉糖藝術			3	2	2	咖啡烘焙評測			3	2	2				
													咖啡烘焙評測			3	2	2	飲品設計			3	2	2				
	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	應修專業選修合計	0	0	0	5	5	0	應修專業選修合計	0	0	0	10	10	0	應修專業選修合計	0	0	0	11	11	0	
合計	必修學分/時數	9	0	40	22	22	2	必修學分/時數	9	0	40	17	17	4	必修學分/時數	9	0	40	10	12	0	必修學分/時數	9	0	40	9	10	0
	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	選修學分/時數	0	0	0	7	7	0	選修學分/時數	0	0	0	12	12	0	選修學分/時數	0	0	0	15	15	0
	總學分/總時數	9	0	40	22	22	2	總學分/總時數	9	0	40	24	24	4	總學分/總時數	9	0	40	22	24	0	總學分/總時數	9	0	40	24	25	0

備註

- 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，資訊科技與應用，體育I、II，服務學習教育，勞動教育，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60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）。
- 全民國防教育軍事訓練（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2學分/2小時，共計4學分/4小時；勞動教育二年級為必修1學分/2小時；服務學習教育三年級為必修1學分/2小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。
- 實習說明：實習38學分（含校外實習36學分，校內實習2學分）。
- 實務專題學分：餐旅實務專題I、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。
- 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：
 - 本系之專業學程學分
 - 本系開設之專業選修學分
 - 外系開設之專業選修學程（至少16學分）
 - 取得跨領域學分學程證明書之學分（至少16學分）
 - 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。
- 各年級學分說明：一至三年級每學期至少修16學分（校外實習學期不限制），最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。
- 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)專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。