

108學年度大仁科技大學日間部四技餐旅管理系產學攜手專班課程表

		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						108.05.23校課程委員會會議通過														
類別	科目	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												
		學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數	學分	實習(檢)時數											
通識必修	中文閱讀與書寫 I、II	2	2	0	2	2	0																					
	英文 I、II	2	2	0	2	2	0																					
	體育 I、II	1	2	0	1	2	0																					
	資訊科技與應用	2	2	0																								
	勞動教育				0	2	0							0	2	0												
幸福學				2	2	0							2	2	0													
合計	7	8	0	7	10	0	0	0	0	0	0	0	6	8	0	4	8	0										
通識選修	通識選修 I、II	2	2	0	2	2	0							2	2	0												
	全民國防教育軍事訓練 I、II	0	2	0	0	2	0							0	2	0												
	合計	2	4	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	2	6	0									
院訂必修	管理學	2	2	0										2	2	0												
	休閒遊憩概論				2	2	0							2	2	0												
	職業發展與倫理				2	2	0							2	2	0												
合計	2	2	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0										
專業必修	校內實習 I、II	1	2	0	1	2	0	餐旅校外實習 I、II	9	0	40	9	0	40	校內實習 III、IV	1	2	0	1	2	0	餐旅校外實習 III、IV	9	0	40	9	0	40
	專業英文 I、II	2	2	0	2	2	0							餐旅日語	2	2	0											
	餐旅衛生與安全	2	2	0										餐務管理與實習	3	2	2											
	餐旅概論	2	2	0										烘焙概論與實習	3	2	2											
	中餐廚藝實習	3	2	2										專業能力檢定			1	1	0									
	餐飲服務	3	2	2										餐旅人力資源管理			2	2	0									
	飲料與調酒實務				3	2	2							西餐廚藝實習 I			3	2	2									
	房務管理與實習				3	2	2																					
	合計	13	12	4	9	8	4	9	0	40	9	0	40	9	8	4	7	7	2	9	0	40	9	0	40			
	專業選修	餐飲營養				2	2	0							專業英文 III	2	2	0										
世界飲食文化					2	2	0							餐飲美學與色彩學	2	2	0											
國際禮儀					2	2	0							菜單設計與成本控制	2	2	0											
專業咖啡製作					3	2	2							餐旅行銷	2	2	0											
														茶藝文化	2	2	0											
														宴會與外埠管理	2	2	0											
														財務報表分析	2	2	0											
														餐旅採購實務	2	2	0											
														日式料理製作	3	2	2											
														專題研究 I	3	3	0											
														餐旅連鎖經營管理			2	2	0									
														餐旅督導			2	2	0									
														餐旅策略管理			2	2	0									
														會展管理			2	2	0									
														餐飲微型創新創業管理			2	2	0									
														餐飲個案研討			2	2	0									
														餐旅海外企業參訪研習			2	2	0									
														中西式點心製作			3	2	2									
													異國料理製作			3	2	2										
													專題研究 II			3	3	0										
總計	必修學分/時數	22	22	4	20	22	4	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40	必修學分/時數	15	16	4	15	19	2	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	2	2	0	4	4	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	選修學分/時數	8	8	0	6	6	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	
	總學分/總時數	24	24	4	24	26	4	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40	總學分/總時數	23	24	4	21	25	2	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40
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24學分【共同課程16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；核心通識課程8學分，含：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(博雅通識課程)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，院訂選修0學分，專業必修74學分，專業選修至少20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、三年級(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；體育三年級(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；服務學習教育三年級為必修0學分/2小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。																											
	3. 實習說明：實習40學分(含校外實習36學分，校內實習4學分)。																											
	4. 各年級學分說明：一至三年級每學期至少修16學分(校外實習期間除外)，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)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「資訊能力認證可列表」內所列之認證項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加認證認證考試，請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；(4)專業能力配套措施請參考本系學生畢業門框規畫表。																											