

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 104學年度入學學生之科目課程表

2071

106/10/11 教務會議 通過

科目類別	科目名稱		學分	時數	授課學分與時數																				備註	
					第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				第五學年					
					上		下		上		下		上		下		上		下		上		下			
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數		
共同科目必修	語文領域	國文(I~IV)	10	10	3	3	3	3	2	2	2	2														
		英文(I~VI)	12	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
	數學領域	數學(I~II)	6	6	3	3	3	3																		
		社會領域	歷史	2	2					2	2															
	社會領域	地理	2	2					2	2																
		公民與社會(I~II)	4	4	2	2	2	2																		
	自然領域	物理	2	2			2	2																		
		化學	2	2					2	2																
		生物	2	2							2	2														
	藝術領域	音樂	2	2	2	2																				
		藝術生活	2	2							2	2														
	生活領域	計算機概論	2	2	2	2																				
		法律與生活	2	2							2	2														
	體育領域	體育(I~IV)	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1														
		英語會話與閱讀(I~II)	2	2					1	1	1	1														
	服務學習(I~II)	0	2	0	1	0	1																			
	服務學習與生命關懷(I~II)	2	2					1	1	1	1															
	投資理財與生活	2	2								2	2														
資訊軟體應用	2	2			2	2																				
全民國防教育(I~II)	2	2	1	1	1	1																				
健康與護理(I~II)	2	2	1	1	1	1																				
小計			66	68	17	18	17	18	11	11	15	15	4	4	2	2	0	0	0	0	0	0				
共同選修	通識選修(一~四)		8	8					0	2	2		0	0	2	2	2	2		0	0	2	2	*通識選修每科目2學分,標示4學分表示2門課		
專業科目必修	基礎必修科目	食物製備與實習	2	4	2	4																				
		餐旅概論(一)(二)	4	4	2	2	2	2																		
		管理學概論	2	2					2	2																
		食物學原理	2	2									2	2												
		專業核心	專業核心	營養學	2	2	2	2																		
餐飲管理	2			2	2	2																				
餐旅衛生與安全(一)(二)	4			4	2	2	2	2																		
餐旅會計(一)	3			3			3	3																		
國際禮儀	2			2			2	2																		
中餐烹飪(一)(二)	8			8					4	4	4	4														
餐飲服務技術(一)(二)	6			6					3	3	3	3														
門市服務實務(一)(二)	6			6					3	3	3	3														
餐旅人力資源管理	2			2							2	2														
餐旅資訊系統(一)(二)	4			4							2	2	2	2												
膳食療養學	2			2								2	2													
房務作業管理與實務	2			2								2	2													
烘焙實務(一)(二)	8			8								4	4	4	4											
飲料調製(一)(二)	6			6								3	3	3	3											
西餐烹飪(一)(二)	8			8								4	4	4	4											
經濟學	2	2										2	2													
旅館實務作業	2	2										2	2													
餐旅英文會話(一)(二)	4	4										2	2	2	2											

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 104學年度入學學生之科目課程表

2071

106/10/11 教務會議 通過

科目類別	科目名稱	學分	時數	授課學分與時數												備註									
				第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年													
				上	下	上	下	上	下	上	下	上	下												
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數										
必修科目	餐旅日語(一)(二)	4	4							2	2	2	2												
	服務業管理(一)(二)	4	4							2	2	2	2												
	菜單設計	2	2									2	2												
	旅館管理	2	2									2	2												
	餐旅銷售技巧	2	2									2	2												
	健康食品與保健	2	2									2	2												
	客務作業管理與實務	2	2									2	2												
	團體膳食製備實務	4	4											4	4										
	餐旅專題製作	2	2											2	2										
	餐旅成本控制	2	2													2	2								
	校外專業實習	10	36											10	36			校外實習							
小計		119	147	10	12	9	9	12	12	14	14	19	19	21	21	16	16	10	36	6	6	2	2		
以下專業科目選修依當學期實際需求開課																									
專業科目選修	刀工技術	2	2			2	2																		1A
	基本廚藝技巧	2	2			2	2																		1B
	餐旅會計(二)	2	2					2	2																1A
	餐飲採購實務	2	2					2	2																1B
	台灣地方飲食文化	2	2							2	2														1A
	世界飲食文化	2	2							2	2														1B
	旅館經營管理實務	2	2									2	2												1A
	餐旅產業行銷管理	2	2									2	2												1B
	宴會點心製作	2	2													2	2								1A
	西點製作與盤飾	2	2													2	2								1B
	餐飲連鎖店經營	2	2															2	2						1A
	餐飲經營管理實務	2	2															2	2						1B
	葡萄酒賞析與侍酒	2	2															2	2						2A
	酒類的文化認知	2	2															2	2						2B
	保健藥膳學	2	2															2	2						3A
	藥膳養生學	2	2															2	2						3B
	消費者行為	2	2															2	2						4A
	顧客關係導論	2	2															2	2						4B
	進階烘焙實務	3	3											3	3										
	進階中餐烹調	3	3															3	3						
進階門市服務	3	3															3	3							
小計		45	45	0	0	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	3	3	0	0	10	10	16	16		
專業選修預訂開課學期與學分		27	27	0	0	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	3	3	0	0	8	8	8	8		
合計		220	250	27	30	28	29	27	27	29	29	25	25	27	27	21	21	10	36	14	14	12	12	畢業學分：220	

附註:1、本校得自行調整授課科目之開設學期。 2、選修科目得依開課學期之實際需求調整，但需經科、校課程委員會同意。