入學年	##	科別	餐旅管理科	組別		學制	五年制

科課程發展會議日期	2020/09/08	校課程發展會議日期	2020/09/22	教務會議日期	2020/12/07

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 105學年度入學學生之科目課程表

2071

2020/12/07 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
					第學年一				第學年二				第學年三				第學年四				第學年五				
					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)	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2													
		英文(Ⅰ～Ⅵ)	12	12	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		0		0		0	2	2		0		0									
		地理	2	2		0		0	2	2		0		0		0									
		公民與社會(Ⅰ～Ⅱ)	4	4	2	2	2	2		0		0		0		0									
	自然領域	物理	2	2		0	2	2		0		0		0		0									
		化學	2	2		0		0	2	2		0		0		0									
		生物	2	2		0		0		0	2	2		0		0									
	藝術領域	音樂	2	2	2	2		0		0		0		0		0									
		藝術生活	2	2		0		0		0	2	2		0		0									
	生活領域	計算機概論	2	2	2	2		0		0		0		0		0									
		法律與生活	2	2						0	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		0									
	資訊軟體應用		2	2		0	2	2		0		0													
	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		64	66	#	#	#	#	#	#	#	#	4	4	2	2	0	0	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
專業科目必修	基礎必修科目	食物製備與實習	4	4	4	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											
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
		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													

專業科目必修	專業核心必修科目	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									
		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	40													#	#					校外實習		
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
				0																					
		小計	##	##	#	#	9	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	4	4	4	4			
專業科目選修		以下專業科目選修依當學期實際需求開課																							
		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															2A
		餐飲採購實務	2	2					2	2															2B
		台灣地方飲食文化	2	2							2	2													3A
		世界飲食文化	2	2							2	2													3B
		旅館經營管理實務	2	2									2	2											4A
		餐旅產業行銷管理	2	2									2	2											4B
		餐飲創意與點心開發	2	2																	2	2			5A
		餐飲創意與西點開發	2	2																	2	2			5B
		餐飲連鎖店經營	2	2																	2	2			6A
		餐飲經營管理實務	2	2																	2	2			6B
		葡萄酒賞析與侍酒	2	2																	2	2			7A
		酒類的文化認知	2	2																	2	2			7B
		保健藥膳學	2	2																	2	2			8A
		藥膳養生學	2	2																	2	2			8B
		消費者行為	2	2																	2	2			9A
		人際關係與溝通技巧	2	2																	2	2			9B
		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					
				0																					
				0																					
		小計	45	45	0	0	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	3	3	0	0	6	6	#	#	
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	6	6	#	#	
合計			##	##	28	29	27	28	27	27	29	29	23	23	29	29	21	21	10	40	10	10	16	16	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。