仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 108學年度入學學生之科目課程表

2071

111/08/25 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 第一學年 上 學分	第一學年 上 時數	第一學年 下 學分	第一學年 下 時數	第二學年 上 學分	第二學年 上 時數	第二學年 下 學分	第二學年 下 時數	第三學年 上 學分	第三學年 上 時數	第三學年 下 學分	第三學年 下 時數	第四學年 上 學分	第四學年 上 時數	第四學年 下 學分	第四學年 下 時數	第五學年 上 學分	第五學年 上 時數	第五學年 下 學分	第五學年 下 時數	備註
共同科目必修	語文領域	國文(Ⅰ～Ⅱ)	4	4	2	2	2	2																	
		英文(Ⅰ～Ⅳ)	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2													
	數學領域	數學(Ⅰ～Ⅱ)	4	4	2	2	2	2																	
	社會領域	歷史	2	2			2	2																	
		公民與社會	2	2	2	2																			
	自然科學	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																	
	綜合活動	生命教育與關懷	2	2							2	2													
	科技領域	資訊科技	2	2	2	2																			
		基礎程式設計與應用	2	2			2	2																	
	健康與體育	健康與護理（Ⅰ～Ⅱ）	2	2	1	1	1	1																	
		體育（Ⅰ～Ⅱ）	2	2	1	1	1	1																	
	英語會話與閱讀（Ⅰ～Ⅱ）		2	2					1	1	1	1													
	服務學習（Ⅰ～ Ⅳ）		0	4	0	1	0	1	0	1	0	1													
	全民國防教育（Ⅰ～ Ⅱ）		2	2	1	1	1	1																	
	小	計	42	46	17	18	17	18	3	4	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
通識選修	分類通識科目（一 ～ 四 ）		8	8				0		0	2	2	2	2	2	2	2	2		0		0		0	*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	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											
	專業核心必修科目	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																	
		國際禮儀	2	2			2	2																	
		餐旅會計(一)	3	3					3	3															
		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											
		客務作業管理與實務	2	2									2	2											
		飲料調製(一)(二)	6	6									3	3	3	3									
		烘焙實務(一)(二)	6	8									3	4	3	4									
		西餐烹飪(一)(二)	6	8									3	4	3	4									
		經濟學	2	2											2	2									
		旅館實務作業	3	3											3	3									
		餐旅成本控制	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							
		宴會管理	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							

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 108學年度入學學生之科目課程表

2071

111/08/25 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	
	健康食品與保健	2	2													2	2							
	餐旅事故意外與客訴處理	2	2													2	2							
	進階門市服務	3	3													3	3							
	校外專業實習(一)	10	40															10	40					校外實習
	校外專業實習(二)	10	40																	10	40			校外實習
	團體膳食製備實務	3	4																			3	4	
	進階中餐烹調	3	4																			3	4	
	進階烘焙實務	3	4																			3	4	
	餐旅專題製作	2	2																			2	2	
小	計	138	205	12	12	6	6	15	15	14	14	17	19	22	24	21	21	10	40	10	40	11	14	
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
	消費者行為	2	2											2	2									5A
	人際關係與溝通技巧	2	2											2	2									5B
	餐飲創意與點心開發	3	4													3	4							6A
	餐飲創意與西點開發	3	4													3	4							6B
	餐飲連鎖店經營	2	2																			2	2	7A
	餐飲經營管理實務	2	2																			2	2	7B
	葡萄酒賞析與侍酒	3	3																			3	3	8A
	酒類的文化認知	3	3																			3	3	8B
	保健藥膳學	2	2																			2	2	9A
	藥膳養生學	2	2																			2	2	9B
校定融滲	旅行文學閱讀與寫作	2	2					2	2															a
	飲食文學閱讀與現代創意	2	2					2	2															b
	古典文學美食與生活創意	2	2					2	2															c
	職場勞工權益保障	2	2							2	2													
跨領域	跨領域課程（一）	2	2			2	2																	(料理的科學)
	跨領域課程（二）	2	2					2	2															(設計思考與創新飲食)
	跨領域課程（三）	2	2							2	2													(綠色餐旅)
共同選修	投資理財與生活	2	2									2	2											
小	計	56	58	0	0	6	6	8	8	8	8	6	6	8	8	6	8	0	0	0	0	14	14	(專業科目選修至少28學分)
專業選修預訂開課學期與學分		32	33	0	0	4	4	4	4	6	6	4	4	4	4	3	4	0	0	0	0	7	7	
合	計	220	292	29	30	27	28	22	23	27	28	23	25	28	30	26	27	10	40	10	40	18	21	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。