

110 學年度入學課程地圖

仁德醫護管理專科學校餐旅管理科
五專日間部課程，畢業學分共 220 學分

專業課程
170 學分

通識課程
50 學分

專業基礎課程
12 學分

專業核心課程
124 學分

專業選修課程
34 學分

語文領域
12 學分

數學領域
4 學分

社會領域
4 學分

自然領域
4 學分

藝術領域
4 學分

綜合活動
2 學分

科技領域
4 學分

健康與體育
4 學分

英語會話與閱讀
2 學分

服務學習
0 學分

全民國防教育
2 學分

通識選修
8 學分

一年級

食物製備與實習
4 學分

營養學
2 學分

刀工技術/基本廚藝技巧
2 學分

餐旅概論
4 學分

餐飲管理
2 學分

跨領域課程 (一)
2 學分

餐旅衛生與安全
4 學分

國際禮儀
2 學分

二年級

管理學概論
2 學分

門市服務實務
6 學分

餐旅會計 (二) / 餐飲採購實務
2 學分

餐旅會計 (一)
3 學分

餐旅資訊系統 (一)
2 學分

飲食文學閱讀與現代創意
2 學分

中餐烹飪
6 學分

餐旅人力資源管理
2 學分

跨領域課程 (二)
2 學分

職場勞工權益保障
2 學分

餐飲服務技術
6 學分

創意中式點心
3 學分

跨領域課程 (三)
2 學分

三年級

食物學原理 2 學分	飲料調製 6 學分	餐旅英文會話（一） 2 學分	創意中式點心 4 學分	投資理財與生活 2 學分
餐旅資訊系統（二） 2 學分	西餐烹飪 6 學分	餐旅日語（一） 2 學分	台灣地方飲食文化/世界飲食文化 2 學分	
客務作業管理與實務 2 學分	旅館實務作業 3 學分	服務業管理（一） 2 學分	消費者行為/人際關係與溝通技巧 2 學分	
烘焙實務 6 學分	經濟學 2 學分	餐旅成本控制 2 學分	旅館經營管理實務/餐旅產業行銷管理 2 學分	

四年級

餐旅英文會話（二） 2 學分	旅館管理 2 學分	進階門市服務 3 學分
餐旅日語（二） 2 學分	餐旅銷售技巧 2 學分	校外專業實習（一） 10 學分
服務業管理（二） 2 學分	健康食品與保健 2 學分	餐飲創意與點心開發/餐飲創意與西點開發 3 學分
菜單設計 2 學分	餐旅事故意外與客訴處理 2 學分	

五年級

校外專業實習（二） 10 學分	餐旅專題製作 2 學分
團體膳食製備實務 3 學分	餐飲連鎖店經營/餐飲經營管理實務 2 學分
進階中餐烹調 3 學分	葡萄酒賞析與侍酒/酒類的文化認知 3 學分
進階烘焙實務 3 學分	保健藥膳學/藥膳養生學 2 學分