

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 109學年度入學學生之科目課程表

2071

2023/09/06 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～Ⅱ)	4	4	2	2	2	2																		
		英文(Ⅰ～Ⅵ)	8	8	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1										
	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															
		資訊科技	2	2	2	2																				
	科技領域	基礎程式設計與應用	2	2			2	2																		
		健康與護理(Ⅰ～Ⅱ)	2	2	1	1	1	1																		
	健康與體育	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	2	3	4	5	1	1	1	1	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		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																
		門市服務實務(一)(二)	6	6					3	3	3	3														
		餐飲服務技術(一)(二)	6	6					3	3	3	3														
		中餐烹飪(一)(二)	6	8					3	4	3	4														
		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 109學年度入學學生之科目課程表

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											
	房務作業管理與實務	2	2												2	2											
	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	207	12	12	6	6	14	15	13	14	17	19	22	24	23	23	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	
	消費者行為	2	2										2	2												4A	
	人際關係與溝通技巧	2	2										2	2												4B	
	旅館經營管理實務	2	2										2	2												5A	
	餐旅產業行銷管理	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
	校定融合	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	294	29	30	27	28	20	22	25	27	24	26	29	31	28	29	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。