仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 112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									
		本土語文/臺灣手語	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～Ⅱ)		0	2	0	1	0	1																	
	全民國防教育(Ⅰ～Ⅱ)		2	2	1	1	1	1																	
	小計		44	46	17	18	17	18	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	
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	3	4	3	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	營養學	2	2	2	2																			
		餐飲管理	2	2	2	2																			
		餐旅衛生與安全	2	2	2	2																			
		國際禮儀	2	2			2	2																	
		餐旅會計(一)	3	3					3	3															
		創意中式點心	3	4					3	4															
		中餐烹飪(一)(二)	6	8					3	4	3	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													
		房務作業管理與實務	2	2							2	2													
		餐旅資訊系統(一)(二)	4	4							2	2	2	2											
		客務作業管理與實務	2	2									2	2											
		廚房規劃與實務管理	2	2									2	2											
		烘焙實務(一)(二)	6	8									3	4	3	4									
		飲料調製(一)(二)	6	6									3	3	3	3									
		西餐烹飪(一)(二)	6	8									3	4	3	4									
		旅館實務作業	3	3											3	3									
		經濟學	2	2											2	2									
		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							
		菜單設計	2	2													2	2							

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 112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	
必修	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							
	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	136	207	11	12	4	4	17	19	15	16	17	19	22	24	19	19	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
	消費者行為	2	2					2	2															2A
	人際關係與溝通技巧	2	2					2	2															2B
	餐旅會計(二)	2	2							2	2													3A
	餐飲採購實務	2	2							2	2													3B
	台灣地方飲食文化	2	2									2	2											4A
	世界飲食文化	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
	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
	職場勞工權益保障	2	2							2	2													*通識中心支援師資
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	54	56	0	0	6	6	10	10	8	8	6	6	4	4	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	6	6	6	6	4	4	2	2	3	4	0	0	0	0	7	7	
合計		220	294	28	30	25	26	26	28	26	27	24	26	27	29	25	26	10	40	10	40	19	22	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。