## 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

2023/09/06 教務會議通過

	2071																									202	23/09/06 教務會議通過
H				エハ											授課	學分	子與I	诗數									
### Parameters					1			第-	·學年	Ē.									Ž.	笞匹	學年		1	第五	學白	Ē	
### 14 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							_		_		_	_					_		1								借註
世界の関係を対しています。	類別			名	分	數																					用吐
展文(1~日) 4 4 2 2 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				稱									學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	
無理				11.4			分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	
無理				國文( I ~ Ⅱ )	4	4	2	2	2	2																	
<ul> <li>表上型の定導性器</li> <li>2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2</li></ul>		語			8	8	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1									
数学的成 数学 (1 ~ 10) 4 4 2 2 0 3 2 0 1 0 1 0 1 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 0 1			.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			<u> </u>		<del>-</del>		Ē				<u> </u>		Ė		_	ı							<u> </u>	
共			cva Amel A			-	Ŀ	<del>ا</del>		Ļ						<u> </u>			ı							<u> </u>	
日本語画学学院		數					2	2																			
1. 0   1. 0	共	.1.÷	-AAA	歷史	2	2			2	2																	
日本	•	仕	.曾視域	公民與社會	2	2	2	2																			
四部	ı				2	2	2												i								
辞	回	自	然科學						_	_				<u> </u>		<u> </u>										<u> </u>	
語言は、		<u> </u>							2	2				<u> </u>		<u> </u>			i							<u> </u>	
新生活の	科	表右	755-2百七ct	音樂	2	2	2	2																			
# 公子の理解		尝	到川切以	藝術生活	2	2			2	2																	
## A Manual Ma	日	公主	2合活動		2	2		<u> </u>			2	2							i								
接触機能性 (1-11) 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	П	201V					_	_			_	-		-					i								
藤 徳	\/	科	技領域				2	2		<u> </u>				<u> </u>		<u> </u>			į							<u> </u>	
## 健康機能   勝高 (1~日)   2   2   1   1   1   1   1   1   1   1	必		12000	基礎程式設計與應用	2	2			2	2									-								
## 「		trata c		健康與護理(I ~ II)	2	2	1	1	1	1									ĺ								
孫神会部與阿爾(1~日)	修	健康	型 岩 語 日		2	2	1	1	1	1									li								
服務学館(1~日) 2 2 1 1 1 1 1 1 8 3 3 3 3 3 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 0 0 1 1 1 1		++- >				-	Ė	ŕ	Ė	Ė				-		<u> </u>			1	1	H				1	1	
接来科目の					_		$\vdash$	<u> </u>	<del> </del>	<u> </u>	H		_	<u> </u>	_	<u> </u>	_		1	1	<b>.</b>	_	_		1	1	
・					0	2	0	1	0	1																	
### 2   1   1   1   1   1   1   1   1   1		全!	民國防教	<b>育(I∼Ⅱ)</b>	2	2	1	1	1	1				<u> </u>		<u> </u>			ot							<u> </u>	
### 2   1   1   1   1   1   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	
選修	大宝 河	2		7																							
等 会物型機関質質 3 4 3 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			類通識科	- 目 (一 ~ 四 )	8	8	١,	ARREST .		0		0	2	2	2	2	2	2	2	2		0		0		0	
等業 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞 辞	選修	ž					A PROPERTY.																				標示4学
<ul> <li>要拡充機能(一)(二)</li> <li>4</li> <li>4</li> <li>4</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>3</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>3</li> <li>4</li> <li>4</li> <li>2</li> <li>2</li> <li>3</li> <li>4</li> <li>4</li></ul>		食物	物製備與	實習	3	4	3	4																			
基 会 物學原理   2   2   1   1   2   2   1   1   1   1					4	4	2	2	2	2									i								
基 統											_	2							i								
様								<u> </u>			2	2						_	i								
科 日 必 修 利 日	專基	長 食物			2	2									2	2											
科 日 必 修 利 日	業	姓																	ı								
移   日   日   日   日   日   日   日   日   日   日																											
科目								<u>:                                    </u>		<u> </u>						<u>.                                    </u>			i								
修 日								<u> </u>		_				<u> </u>					H							<u> </u>	
登養學   2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2								<u> </u>											ı								
Self	修目	1												İ					i							İ	
Self																											
Self								<u> </u>											ı								
Self								<u> </u>						-				-	H							-	
Self	L							<u> </u>						<u> </u>												<u> </u>	
餐飲管理		營	養學		2	2	2	2											i								
<ul> <li>養旅衛生與安全</li> <li>2 2 2 2 3 3 3 3 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5</li></ul>					2	2	2	2																			
画際機能				安全		2																					
警旅會計(一)       3       3       3       3       4		_		スエ					2	2									$\vdash$								
割意中式點心	1						<u> </u>		2	2									L								
中餐烹飪(一)(二)		餐	旅會計(一	-)	3	3					3	3															
中餐烹飪(一)(二)	1	創	意中式點	i.C	3	4					3	4															
藝飲服務技術(一)(二)       6       6       6       3       4       <		-			6	8					3	4	3	4													
専族人力資源管理       2						<del> </del>		<del>                                     </del>		_				<del>.                                     </del>					i								
藝旅人力資源管理       2						<del></del>	-	<u> </u>		<u> </u>						<u> </u>			- i							<u> </u>	
房務作業管理與實務       2	1	-						<u> </u>			3	3	-														
專業         科目         必         BRATHER         2       2         2       2         2       2         2       2         2       2         2       2         2       2         2       2         3       4         4       4         5		餐力	旅人力資	源管理	2	2	L	L					2	2													
事業       核       (本)       (*) <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td>	1				2	2							2	2													
專業       核       上       ()					4	4							2		2	2											
事業       2																											
                 																-											
飲料調製(一)(二)   6   6   6   3   3   3   3   3   3   3		廚馬	房規劃與	實務管理	2	2									2	2											
飲料調製(一)(二)   6   6   6   3   3   3   3   3   3   3		烘烛	焙實務(-	-)( <u>-</u> )	6	8									3	4	3	4									
西餐烹飪(一)(二) 6 8 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3					6	•									3	3	3	3									
專     旅館實務作業     3 3 3     3 3 3     2 2 2 3     2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3		_																	H								
專業       核       核       核       療成英文會話(一)(二)       4       4       が       服務業管理(一)(二)       4						-									3	4											
等       (本)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**			館實務作	業	3	3	L																				
等       (本)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**)       (**	<b>上</b>	<b>經</b>	濟學		2	2											2	2									
<ul> <li>素 (A) 登旅英文會話(一)(二)</li> <li>4 4 4 9 9 1 2 2 2 2 2 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9</li></ul>	导 4			·集I	2	2.											2	2									
科   1					_													-	2	2							
目     必       修     服務業管理(一)(二)       4     4       4     4       2     2       2     2       2     2       2     2       2     2       2     2       2     2       3     2       3     2       4     4       5     2       6     2       7     2	#:I 1					-												_	-								
15 服務業官埋(一)(二)	H L				4	4													2								
<b>公</b> 科 <b>英</b> 雷斯基	. 113	多 服	務業管理	!(—)( <u> </u>	4	4											2	2	2	2							
					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

2023/09/06 教務會議通過

2071		_																					202	23/09/06 教務會議通過
	科											45.40.	• •	與印	4,700	_								
科目			時	_		學年		第二學			年 第三			學年	Ē	第四學年					第五	學年	Ĕ.	٠ د ـد ١٩٩٠
類別	名	學分	數		Ŀ		F		Ŀ		F		Ŀ	7		1		T			Ŀ		F	備註
	稱			學ハ	時	學、	時	學バ								學ハ	時	學八	時	學バ	時	學バ	時	
112 日	A.C. & A. Addressor	2	•	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數			分	數	分	數	分	數	
	旅館管理		2								<u> </u>					2	2							
	餐旅銷售技巧	2	2		<u> </u>						<u> </u>			H		2	2						<u> </u>	
	健康食品與保健		2								<u> </u>					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								<u> </u>					3	3							
	校外專業實習(一)	10	40								<u> </u>							10	40				<u>.                                    </u>	校外實習
	校外專業實習(二)	10	40		<u> </u>						<u> </u>		<u> </u>							10	40	_	<u>.</u>	校外實習
	團體膳食製備實務	3	4		<u> </u>						<u> </u>											_	4	
	進階中餐烹調	3	4								<u> </u>											3	<del>.                                    </del>	
	進階烘焙實務	3	4								<u> </u>											3	4	
	餐旅專題製作	2	2								<u> </u>											2	2	
											<u> </u>					H							<u> </u>	
											<u> </u>												<u>.                                    </u>	
					<u> </u>						<u> </u>		<u> </u>										_	
	1. 2.1																							
	小計	136	207	11	•						-	•	•	_	_	-	19	10	40	10	40	11	14	
					Ţ	以下	專業	料	目選	修化	當之	學期	實際	需	於開	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											4A
	世界飲食文化	2	2									2	2										<u> </u>	4B
	旅館經營管理實務	2	2											2	2									5A
專	餐旅產業行銷管理	2	2											2	2									5B
業	餐飲創意與點心開發	3	4													3	4							6A
科	餐飲創意與西點開發	3	4													3	4							6B
目	餐飲連鎖店經營	2	2								<u> </u>											2	2	7A
選	餐飲經營管理實務	2	2								<u> </u>											2		7B
修	葡萄酒賞析與侍酒	3	3								<u> </u>											-	3	
	<mark>酒類的文化</mark> 認知	3	3								<u> </u>											3		8B
	保健藥膳學	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
			<u> </u>																					
			<u> </u>																					
H-4-	T+ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	_	^			^	^									H								olol mat 44- and 1690
跨		2	2			2	2	2	2															(料理的科學)
	跨領域課程(二)	2	2					2	2	2	2													(設計思考與創新飲食)
	跨領域課程(三)	2	2							2	2	2	2											(綠色餐旅)
	投資理財與生活	2	2									2	2											
選修	\/ デア	E 4	E/	Λ	O			10	10	0	0	-	(	4	4		0	Λ	Λ	n	n	1.4	1.4	(專業科目選修至少28學分
丰米	小計	54			0						8		6		4			0						(母耒村日選修主少28学分
<b>学</b> 兼	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	U	0	/	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
	本校得自行調整授課科目之開設學								1) 111 6							الليا		إب	) PRI 4	呈委				

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。