

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 114學年度入學學生之科目課程表

2071

2025/05/28 科課程發展會議通過

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		
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																	
		歷史	2	2			2	2																	
	社會領域	公民與社會	2	2	2	2																			
		化學	2	2	2	2																			
	自然科學	生物	2	2			2	2																	
		音樂	2	2	2	2																			
	藝術領域	美術	2	2			2	2																	
		生命教育與服務學習（Ⅰ～Ⅱ）	2	2	1	1	1	1																	
	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		
	全民國防教育（Ⅰ～Ⅱ）		2	2	1	1	1	1																	
小 計			44	44	18	18	18	18	1	1	3	3	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	
共同選修	投資理財與生活		2	2									2	2											
	分類通識科目（一～四）		8	8							2	2	2	2	2	2	2	2						*通識選修每科目2學分，標示4學分表示2門課	
	小 計			10	10							2	2	4	4	2	2	2	2						
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	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							

仁德醫護管理專科學校 五年制餐旅管理科 114學年度入學學生之科目課程表

2071

2025/05/28 科課程發展會議通過

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	
必修科目	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								
	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																		
	消費者行為	2	2					2	2																
	人際關係與溝通技巧	2	2					2	2																
	餐旅會計(二)	2	2							2	2														
	世界飲食文化	2	2									2	2												
	旅館經營管理實務	2	2											2	2										
	餐飲創意與點心開發	3	4													3	4								
	餐飲連鎖店經營	2	2																			2	2		
	葡萄酒賞析與侍酒	3	3																			3	3		
	保健藥膳學	2	2																			2	2		
	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)
小 計		30	31	0	0	4	4	6	6	6	6	2	2	2	2	3	4	0	0	0	0	7	7	(專業科目選修至少26學分)	
專業選修預訂開課學期與學分		30	31	0	0	4	4	6	6	6	6	2	2	2	2	3	4	0	0	0	0	7	7		
合 計		220	292	29	30	26	26	24	26	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。