

110學年度餐旅管理科日間部五年制專科課程科目表

類別	科目名稱			學分	時數	授課時數																				
						第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				第五學年				
	上學期		下學期			上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期						
	科目代碼	課程名稱	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習				
共同必修	語文	5000011 5000012 5000017 5000018 5000019 5000010	國文I-VI	14	14	3		3		2		2		2			2									
		5000023 5000024	中文閱讀與書寫 I - II	4	4												2						2			
		5000031 5000032 5000037 5000038 5000035 5000036	英文I-VI	14	14	3				2		2		2		2										
		5000029 5000030	英文閱讀與寫作 I - II	4	4													2					2			
		數學	5000041 5000042 5000043 5000044	數學I-IV	8	8	2		2		2		2													
			社會	5000070 5000240	歷史 公民與社會	2 2	2 2			2					2											
	自然				地理	0	0					0														
		藝術		5000200 5000201 5000110	物理 化學 生物	2 2 2	2 2 2			2				2												
			綜合活動	5000230 5000150 5000270	音樂 美術 藝術生活	2 2 0	2 2 0					2														
	科技			5000220 家政 法律與生活	生涯規劃 家政 法律與生活	2 0 0	2 0 0					2														
		健康與體育		5000140 5000191 5000250 5000081 5000082 5000083 5000084 5000085 5000086 5000187 5000188 5000160 5000161	環境科學概論 資訊科技 生活科技 體育I 體育II 體育III 體育IV 體育V 體育VI 體育VII 體育VIII 健康與護理 I - II	2 2 2 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			2		2														
			全民國防教育 I II			2	2	1		1																
	通識/共同必修小計 ¹			78	84	14	2	16	2	12	2	10	2	4	2	4	2	4	2	0	0	0	0	4	2	
	多元通識			4	4												4									
	通識/共同選修小計 ²			4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0		
	專業必修		科目代碼	課程名稱																						
			5040272	觀光餐旅業導論(一)	3	3	3																			
			5040273	觀光餐旅業導論(二)	3	3			3																	
			5040001	觀光餐旅英語會話(一)	2	2					2															
			5040002	觀光餐旅英語會話(二)	2	2							2													
		5040003	觀光餐旅英語會話(三)	2	2									2												
		5040004	觀光餐旅英語會話(四)	2	2											2										
		5040247	餐飲服務技術(一)	3	3	1	2																			
		5040248	餐飲服務技術(二)	3	3			1	2																	
		5040487	飲料實務(一)	3	3					1	2															
		5040488	飲料實務(二)	3	3							1	2													
		5040354	中餐烹調實習(一)	4	4	2	2																			
		5040355	中餐烹調實習(二)	4	4			2	2																	
		5040356	西餐烹調實習(一)	3	3						3															
		5040357	西餐烹調實習(二)	3	3								3													
		5040770	烘焙實務(一)	4	4						4															
		5040774	烘焙實務(二)	4	4								4													
		5040765	房務實務(一)	2	2		2																			
		5040766	房務實務(二)	2	2				2																	
		5040807	旅館客房實務(一)	2	2						2															
		5040808	旅館客房實務(二)	2	2								2													
5040830		職場實習(一)	12	960	108-1校課程委員會修訂														960							
5040831		職場實習(二)	12	960	108-1校課程委員會修訂															960						
專業必修小計 ³			80	1976	6	6	6	6	3	11	3	11	2	0	2	0	0	0	0	960	0	960	0	0		
專業選修	科目代碼	課程名稱																								
	5040383	房務概論(一)	2	2	2																					
	5040384	房務概論(二)	2	2			2																			
	5040166	旅遊實務(一)	2	2						2																
	5040167	旅遊實務(二)	2	2								2														
	5040882	導覽解說實務(一)	3	3						3																
	5040883	導覽解說實務(二)	3	3								3														
	5040193	遊程規劃實務(一)	2	2										2												
	50401934	遊程規劃實務(二)	2	2												2										
	5040372	餐旅專題製作	3	3									3													
	5040825	校內實習	3	3														3								
	5040412	宴會作業實務	3	3																		1	2			
	5040332	餐旅專業專題製作	2	2																		2				
	5040358	進階西餐烹調實習	3	3																		1	2			
	5040261	國際禮儀	2	2												2										
	5040624	餐飲營養學	2	2							2															
	5040493	咖啡調製理論與實務	3	3					1	2																
	5040610	茶調製理論與實務	3	3									1	2												
	5040811	餐旅連鎖店經營實務	2	2									2													
	5040802	蔬果切雕實務	3	3												1	2									
	5040313	餐旅日語會話	2	2																		2				
	5040186	進階餐旅英語會話(一)	2	2													2									
	5040187	進階餐旅英語會話(二)	2	2																		2				
	5040211	菜單設計與成本控制	2	2																		2				
	5040526	餐旅職場安全與衛生	2	2													2									
	5040582	餐旅業人力資源管理	2	2																						