

112學年度大仁科技大學日間部四技餐旅管理系新南向產學合作國際春季專班課程表

112.08.30系課程委員會會議通過
112.09.06院課程委員會會議通過
112.12.13校課程委員會會議通過

類別	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年									
	科目		1 st		2 nd		科目		1 st		2 nd		科目		1 st		2 nd		科目		1 st		2 nd					
			學分	授課時數	實習(驗)時數	學分			授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數			實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數			學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數
通識必修	通識必修(0)																											
	華語輔導	0	5	0																								
	合 計	0	5	0	0	0	0	合 計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
通識選修	通識選修(5)																											
	基礎華語	5	10	0																								
	合 計	5	10	0	0	0	0	合 計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業必修	專業必修(87)																											
	餐旅企業參訪研習	1	2	0			管理學	2	2	0			菜單設計與規劃	2	2	0			餐旅督導	2	2	0						
	餐旅產業導論	2	2	0			餐飲食品安全衛生	2	2	0			客務管理	2	2	0			餐旅實習II	6	26	0						
	餐飲營養	2	2	0			校內實習III	2	2	0			校內實習V	2	2	0			餐旅實習III				6	26	0			
	校內實習I	2	2	0			中餐烹調I	4	2	2			烘焙食品I	4	2	2												
	房務實務	4	2	2			餐旅行銷				2	2	0	餐旅採購與成本控制				2	2	0								
	世界飲食文化				2	2	0	服務品質管理				2	2	0	西餐烹調				4	2	2							
	職場倫理				2	2	0	校內實習IV				2	2	0	烘焙食品II				4	2	2							
	國際禮儀				2	2	0	中餐烹調II				4	2	2	餐旅實習I				6	26	0							
	校內實習II				2	2	0																					
	餐飲服務				4	2	2																					
	飲料調製實務				4	2	2																					
合 計	11	10	2	16	12	4	合 計	10	8	2	10	8	2	合 計	10	8	2	16	32	4	合 計	8	28	0	6	26	0	
專業選修	專業選修(36)																											
							餐飲美學	2	2	0			茶藝品評與文化	2	2	0			中西式點心製作	4	2	2						
							台灣小吃製作	4	2	2			蔬食與養生料理製作	4	2	2			藝術蛋糕製作	4	2	2						
							職場體驗I	6	26	0			職場體驗III	6	26	0			咖啡調製實務	4	2	2						
							餐旅日語				2	2	0						創意泡沫飲品製作	4	2	2						
							蔬果雕刻				4	2	2						餐旅創業規劃				2	2	0			
							職場體驗II				6	26	0						顧客抱怨與危機處理				2	2	0			
																			異國料理製作				4	2	2			
																			巧克力製作				4	2	2			
																			創意早午餐製作				4	2	2			
																			盤飾點心與冰淇淋製作				4	2	2			
	總計	必修學分/時數	11	15	2	16	12	4	必修學分/時數	10	8	2	10	8	2	必修學分/時數	10	8	2	16	32	4	必修學分/時數	8	28	0	6	26
選修學分/時數		5	10	0	0	0	0	選修學分/時數	6	6	0	6	6	0	選修學分/時數	6	6	0	0	0	0	選修學分/時數	8	8	0	10	10	0
總學分/總時數		16	25	2	16	12	4	總學分/總時數	16	14	2	16	14	2	總學分/總時數	16	14	2	16	32	4	總學分/總時數	16	36	0	16	36	0
備註	1. 總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括：通識必修課程0學分/5學時；通識選修課程5學分；專業必修87學分，專業選修至少36學分。 2. 實習說明：實習28學分(含餐旅實習必修18學分，校內實習10學分)。 3. 各年級學分說明：一至四年級每學期至少修16學分，最多修25學分。 4. 本專班為春季班，入學時間為113年2月(112學年第2學期)，修業期限為4-6年。																											

112學年度大仁科技大學日間部四技餐旅管理系新南向產學合作國際春季專班課程表

2024 Tajen University Department of Hospitality Management Curriculum of International Specialized Classes for Industry-Academic Cooperation(Spring Semester)

112.08.30系課程委員會會議通過
112.09.06院課程委員會會議通過
112.12.13校課程委員會會議通過

1st Academic Year		2ed Academic Year						3rd Academic Year						4th Academic Year													
Courses	1 st			2 nd			Courses	1 st			2 nd			Courses	1 st			2 nd									
	Cs	Le	Lb	Cs	Le	Lb		Cs	Le	Lb	Cs	Le	Lb		Cs	Le	Lb	Cs	Le	Lb							
	General Compulsory Courses(Total: 0 Cs)																										
Mandarin Guidance	0	5	0																								
Total	0	5	0	0	0	0	Total	0	0	0	0	0	0	Total	0	0	0	0	0								
General Selective Courses(Total: 5 Cs)																											
Basic Mandarin	5	10	0																								
Advanced Mandarin	5	10	0																								
Total	5	10	0	0	0	0	Total	0	0	0	0	0	0	Total	0	0	0	0	0								
Professional Compulsory Courses(Total: 87 Cs)																											
Hospitality Industrial Visit	1	2	0				Management	2	2	0			Menu Design and Planning	2	2	0			Hospitality Supervisor	2	2	0					
Introduction to Hospitality Industry	2	2	0				Food & Beverage Sanitation and Safety	2	2	0			Customer Service Management	2	2	0			Hospitality Internship II	6	26	0					
Catering Nutrition	2	2	0				On-campus Internship III	2	2	0			In-school Internship V	2	2	0			Hospitality Internship III				6	26	0		
On-campus Internship I	2	2	0				Chinese Cuisine I	4	2	2			Baking Food I	4	2	2											
Housekeeping Practice	4	2	2				Hospitality Marketing				2	2	0	Hospitality Procurement and Cost Control				2	2	0							
World Food Culture				2	2	0	Service Quality Management				2	2	0	Western Cuisine				4	2	2							
Workplace Ethics				2	2	0	On-campus Internship IV				2	2	0	Baking Food II				4	2	2							
International Etiquette				2	2	0	Chinese Cuisine II				4	2	2	Hospitality Internship I				6	26	0							
On-campus Internship II				2	2	0																					
Catering Services				4	2	2																					
Beverage Preparation Practice				4	2	2																					
Total	11	10	2	16	12	4	Total	10	8	2	10	8	2	Total	10	8	2	16	32	4	Total	8	28	0	6	26	0
Professional Selective Courses(Total: 36 Cs)																											
							Dining Aesthetics	2	2	0			Tea Art Evaluation and Culture	2	2	0			Chinese and Western Dessert Making	4	2	2					
							Taiwanese Snacks Production	4	2	2			Vegetable and Health Cuisine	4	2	2			Art of Cake Making	4	2	2					
							Workplace Internship I	6	26	0			Workplace Internship III	6	26	0			Coffee Brewing Practice	4	2	2					
							Hospitality Japanese				2	2	0						Creative Foam Beverage Production	4	2	2					
							Fruit and Vegetable Carving				4	2	2						Hospitality Business Planning				2	2	0		
							Workplace Internship II				6	26	0						Customer Complaints and Crisis Management				2	2	0		
																			Exotic Cuisine				4	2	2		
																			Chocolate Making				4	2	2		
																			Creative Brunch Cooking				4	2	2		
																			Plate Dessert and Ice Cream				4	2	2		
Compulsory Courses	11	15	2	16	12	4	Compulsory Courses	10	8	2	10	8	2	Compulsory Courses	10	8	2	16	32	4	Compulsory Courses	8	28	0	6	26	0
Selective Courses	5	10	0	0	0	0	Selective Courses	6	6	0	6	6	0	Selective Courses	6	6	0	0	0	0	Selective Courses	8	8	0	10	10	0
Total(Cs-Le-Lb)	16	25	2	16	12	4	Total(Cs-Le-Lb)	16	14	2	16	14	2	Total(Cs-Le-Lb)	16	14	2	16	32	4	Total(Cs-Le-Lb)	16	36	0	16	36	0
Note:																											
1.(Cs-Le-Lb), Le:Cs: Credits, Lecture hours, Lb: Lab hours 。																											
課程名稱 (學分數-授課時數-實習(驗)時數)																											
2.The university reserves the right to make changes to the courses offered without prior notice.																											
本校保留課程調整之權利。																											
3.Students need to complete 128 credits to graduate,include General Compulsory Courses(0 Cs/ 5 Le),General Selective Courses 5 credits, Professional Compulsory Courses 87 credits, Professional Selective Courses 36 credits.																											
總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程0學分/5學時；通識選修課程5學分；專業必修87學分，專業選修至少36學分。																											
4.Internship Courses: Professional Compulsory Courses 28 credits(Hospitality Internship I ~III,In-school Internship I ~V), Professional Selective Courses 18 credits(Workplace internship I ~III).																											
實習說明：實習28學分(含餐旅實習必修18學分，校內實習10學分)。																											
5.Spring Semester Starting Time: February 2024 (the 2nd semester of academic year 2023),Length of Study: 4~6 years.																											
本專班為春季班，入學時間為113年2月(112學年第2學期)，修業期限為4-6年。																											