

大仁科技大學日間部四技餐旅管理系新南向產學秋季專班標準課程表

113學年度入學學生適用

最後修改日期：2024-06-24

科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	須修學分	須修時數	須修項目	第1學年		第2學年		第3學年		第4學年		備註		
							第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期			
							授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習			
通識必修	必修科目	[D0V000001]華語輔導(0學分)		0	5	1	5	0									
							(畢業須修學分數：0) 小計										
通識選修	一上選修	[D0V000002]基礎華語(5學分)		5	10	1	10	0									
	一上選修	[D0V000003]進階華語(5學分)		5	10	1	10	0									
							(畢業須修學分數：5) 小計										
專業必修	一上必修	[DLV150001]房務實務(4學分)		4	4	1	2	2									
	一上必修	[DLV150003]餐旅企業參訪研習(1學分)		1	2	1	2	0									
	一上必修	[DLV150004]餐旅產業導論(2學分)		2	2	1	2	0									
	一上必修	[DLV150005]餐飲營養(2學分)		2	2	1	2	0									
	一上必修	[DLV150006]校內實習I(2學分)		2	2	1	2	0									
	一下必修	[DLV150007]世界飲食文化(2學分)		2	2	1			2	0							
	一下必修	[DLV150008]職場倫理(2學分)		2	2	1			2	0							
	一下必修	[DLV150009]國際禮儀(2學分)		2	2	1			2	0							
	一下必修	[DLV150010]校內實習II(2學分)		2	2	1			2	0							
	一下必修	[DLV150011]餐飲服務(4學分)		4	4	1			2	2							
	一下必修	[DLV150012]飲料調製實務(4學分)		4	4	1			2	2							
	二上必修	[DLV150013]管理學(2學分)		2	2	1				2	0						
	二上必修	[DLV150014]餐飲食品安全衛生(2學分)		2	2	1				2	0						
	二上必修	[DLV150015]校內實習III(2學分)		2	2	1				2	0						
	二上必修	[DLV150016]中餐烹調I(4學分)		4	4	1				2	2						
	二下必修	[DLV150017]餐旅行銷(2學分)		2	2	1					2	0					
	二下必修	[DLV150018]服務品質管理(2學分)		2	2	1					2	0					
	二下必修	[DLV150019]校內實習IV(2學分)		2	2	1					2	0					
	二下必修	[DLV150020]中餐烹調II(4學分)		4	4	1					2	2					
	三上必修	[DLV150021]菜單設計與規劃(2學分)		2	2	1						2	0				
	三上必修	[DLV150022]客務管理(2學分)		2	2	1						2	0				
	三上必修	[DLV150023]校內實習V(2學分)		2	2	1						2	0				
	三上必修	[DLV150024]烘焙食品I(4學分)		4	4	1						2	2				
	三下必修	[DLV150025]餐旅採購與成本控制(2學分)		2	2	1							2	0			
	三下必修	[DLV150026]西餐烹調(4學分)		4	4	1							2	2			
	三下必修	[DLV150027]烘焙食品II(4學分)		4	4	1							2	2			
	三下必修	[DLV150028]餐旅實習I(6學分)		6	26	1							0	26			
	四上必修	[DLV150029]餐旅督導(2學分)		2	2	1								2	0		
	四上必修	[DLV150030]餐旅實習II(6學分)		6	26	1								0	26		
	四下必修	[DLV150031]餐旅實習III(6學分)		6	26	1									0 26		
								(畢業須修學分數：87) 小計									
	專業選修	二上選修	[DLV150032]餐飲美學(2學分)		2	2	1				2	0					
二上選修		[DLV150033]台灣小吃製作(4學分)		4	4	1				2	2						
二上選修		[DLV150034]職場體驗I(6學分)		6	26	1				0	26						
二下選修		[DLV150035]餐旅日語(2學分)		2	2	1					2	0					
二下選修		[DLV150036]蔬果雕刻(4學分)		4	4	1					2	2					
二下選修		[DLV150037]職場體驗II(6學分)		6	26	1					0	26					
三上選修		[DLV150038]茶藝品評與文化(2學分)		2	2	1						2	0				
三上選修		[DLV150039]蔬食與養生料理製作(4學分)		4	4	1						2	2				
三上選修		[DLV150040]職場體驗III(6學分)		6	26	1						0	26				
四上選修		[DLV150041]中西式點心製作(4學分)		4	4	1								2	2		
四上選修		[DLV150042]藝術蛋糕製作(4學分)		4	4	1								2	2		
四上選修		[DLV150043]咖啡調製實務(4學分)		4	4	1								2	2		
四上選修		[DLV150044]創意泡沫飲品製作(4學分)		4	4	1								2	2		
四下選修		[DLV150045]餐旅創業規劃(2學分)		2	2	1									2 0		
四下選修		[DLV150046]顧客抱怨與危機處理(2學分)		2	2	1									2 0		
四下選修		[DLV150047]異國料理製作(4學分)		4	4	1									2 2		
四下選修		[DLV150048]巧克力製作(4學分)		4	4	1									2 2		
四下選修		[DLV150049]創意早午餐製作(4學分)		4	4	1									2 2		
四下選修	[DLV150050]盤飾點心與冰淇淋製作(4學分)		4	4	1									2 2			
							(畢業須修學分數：36) 小計										
							(畢業須修總學分數：128) 合計										
															總學分：169 總時段：111 總實習：194		
科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	須修學分	須修時數	須修項目	第1學年		第2學年		第3學年		第4學年		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. 1年級第1學期專業選修0學分；1年級第2學期專業選修0學分；2年級第1學期專業選修6學分；2年級第2學期專業選修6學分；3年級第1學期專業選修6學分；3年級第2學期專業選修0學分；4年級第1學期專業選修8學分；4年級第2學期專業選修10學分 合計36學分。

113.04.12系課程委員會會議通過
 113.04.25院課程委員會會議通過
 113.05.22校課程委員會會議通過

