大仁科技大學四技日間部餐旅管理系新南向產學秋季專班標準課程表

115學年度入學學生適用

最後修改日期：2026-04-21

科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	開課學分	開課時數	開課項目	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	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
通識必修	一上必修(2選1)	[D04000548]進階華語(5學分)		5	10	1	10	0															
		[D04000546]基礎華語(5學分)					10	0															
	一上必修(2選1)	[D04000549]進階華語輔導(0學分)		0	5	1	5	0															
		[D04000547]基礎華語輔導(0學分)					5	0															
	一上必修	[D04000550]體育I(2學分)		2	2	1	2	0															
	一下必修(2選1)	[D04000549]進階華語輔導(0學分)		0	5	1			5	0													
		[D04000553]高階華語輔導(0學分)							5	0													
	一下必修	[D04000551]華語基礎級證照輔導(0學分)		0	2	1			2	0													
	一下必修(2選1)	[D04000552]高階華語(5學分)		5	10	1			10	0													
		[D04000548]進階華語(5學分)							10	0													
	一下必修	[D04000554]體育II(2學分)		2	2	1			2	0													
	二上必修	[D04000555]生活情境英文I(2學分)		2	2	1					2	0											
	二上必修	[D04000556]台灣社會與文化(2學分)		2	2	1					2	0											
	二下必修	[D04000557]生活情境英文II(2學分)		2	2	1							2	0									
	二下必修	[D04000558]資訊科技與應用(2學分)		2	2	1							2	0									
(畢業須修學分數：22) 小計				22	44	11	32	0	34	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修	一上必修	[0L0150014]餐旅企業參訪研習I(1學分)		1	2	1	2	0															
	一上必修	[DLV150001]房務實務(4學分)		4	4	1	2	2															
	一上必修	[DLV150004]餐旅產業導論(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	[0L0150015]餐旅企業參訪研習II(1學分)		1	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	[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													
	二上必修	[DLV150002]中餐烹調(4學分)		4	4	1					2	2											
	二上必修	[DLV150005]餐飲營養(2學分)		2	2	1					2	0											
	二下必修	[DLV150014]餐飲食品安全衛生(2學分)		2	2	1							2	0									
	二下必修	[DLV150026]西餐烹調(4學分)		4	4	1							2	2									
	三上必修	[0L0150006]烘焙食品(4學分)		4	4	1									2	2							
	三上必修	[DLV150013]管理學(2學分)		2	2	1									2	0							
	三上必修	[DLV150017]餐旅行銷(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							
	三下必修	[0L0150005]飲料調製(4學分)		4	4	1											2	2					
	三下必修	[DLV150018]服務品質管理(2學分)		2	2	1											2	0					
	三下必修	[DLV150021]菜單設計與規劃(2學分)		2	2	1											2	0					
	三下必修	[DLV150025]餐旅採購與成本控制(2學分)		2	2	1											2	0					
	四上必修	[DL4150178]餐旅人力資源管理(2學分)		2	2	1													2	0			
	四上必修	[DL4150294]餐旅實習I(6學分)		6	20	1													0	20			
	四下必修	[DL4150295]餐旅實習II(6學分)		6	20	1															0	20	
(畢業須修學分數：64) 小計				64	94	23	8	2	8	2	4	2	4	2	8	2	8	2	2	20	0	20	
專業選修	二上選修	[DL4150288]職場體驗I(6學分)		6	20	1					0	20											
	二上選修	[DLV150009]國際禮儀(2學分)		2	2	1					2	0											
	二上選修	[DLV150032]餐飲美學(2學分)		2	2	1					2	0											
	二上選修	[DLV150035]餐旅日語(2學分)		2	2	1					2	0											
	二下選修	[DL4150289]職場體驗II(6學分)		6	20	1							0	20									
	二下選修	[DLV150007]世界飲食文化(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									
	三上選修	[DL4150290]職場體驗III(6學分)		6	20	1									0	20							
	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							
	三下選修	[DL4150291]職場體驗IV(6學分)		6	20	1											0	20					
	三下選修	[DLV150046]顧客抱怨與危機處理(2學分)		2	2	1											2	0					
	三下選修	[DLV150049]創意早午餐製作(4學分)		4	4	1											2	2					
	四上選修	[0L0150013]咖啡調製(4學分)		4	4	1													2	2			
	四上選修	[DL4150297]中西廚藝與烘焙整合實作(3學分)		3	4	1													2	2			
	四上選修	[DL4150298]餐飲服務技術與顧客體驗設計(3學分)		3	4	1													2	2			
	四上選修	[DLV150033]台灣小吃製作(4學分)		4	4	1													2	2			
	四上選修	[DLV150047]異國料理製作(4學分)		4	4	1													2	2			
	四上選修	[DLV150048]巧克力製作(4學分)		4	4	1													2	2			
	四下選修	[DL4150299]餐飲開發與跨文化風味設計(3學分)		3	4	1															2	2	
	四下選修	[DL4150300]餐旅業數位行銷與社群經營(3學分)		3	4	1															2	2	
	四下選修	[DLV150029]餐旅督導(2學分)		2	2	1															2	0	
	四下選修	[DLV150041]中西式點心製作(4學分)		4	4	1															2	2	
	四下選修	[DLV150042]藝術蛋糕製作(4學分)		4	4	1															2	2	
	四下選修	[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	[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：42) 小計				96	156	27	0	0	0	0	6	20	4	22	4	22	4	22	12	12	16	12	
(畢業須修總學分數：128) 合計				182	294	61	40	2	42	2	14	22	12	24	12	24	12	24	14	32	16	32	總學分：192 總時段：162 總實習：162

科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	開課學分	開課時數	開課項目	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	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		
							第1學年				第2學年				第3學年				第4學年				

1.總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程22學分學時(含:一年級上學期：基礎華語與進階華語二選一，基礎華語輔導與進階華語輔導二選一；一年級下學期：進階華語與高階華語二選一，進階華語輔導與高階華語輔導二選一，華語證照輔導，體育I、II，生活情境英文I、II，台灣社會與文化，資訊科技與應用)；專業必修64學分，專業選修至少42學分。
2.實習說明：實習36學分(含職場體驗I~IV選修24學分，餐旅實習I~II必修12學分)。
3.實習必修替代課程說明：學生因個人因素或機構因素需中止實習時，必修實習學分以當學期之轉銜課程替代。餐旅實習I替代課程:中西廚藝與烘焙整合實作、餐飲服務技術與顧客體驗設計；餐旅實習II替代課程:餐飲開發與跨文化風味設計、餐旅業數位行銷與社群經營。
4.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。
5.1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6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42學分。

115.04.13系課程會議通過
115.04.22院課程會議通過
115.05.27校課程會議通過

列印 列印日期2026/10/02 04:59:17