

大仁科技大學進修部二技餐旅管理系標準課程表

113學年度入學學生適用

最後修改日期：2024-04-15

科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	須修學分	須修項目數	第1學年				第2學年				備註																			
						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	[000001166]中文閱讀與書寫(2學分)		4	4	2	0																										
		[000001167]生活情境英文(2學分)						2	0																								
				(畢業須修學分數：4) 小計				4	4	2	0	2	0	0	0	0																	
通識選修	選修科目	[000001000]藝術人文領域(2學分)		6	6	3			2	0																							
		[000000018]社會科學領域(2學分)								2	0																						
		[000000017]自然科學領域(2學分)									2	0																					
				(畢業須修學分數：6) 小計				6	6	3	2	0	2	0	0	0																	
專業必修	一上必修	[NLT150096]餐飲食品安全衛生(2學分)		8	8	4	2	0																									
		[NLT150046]世界飲食文化(2學分)																															
		[NLT150055]餐旅專業英文(2學分)																															
		[NLT150007]服務品質管理(2學分)																															
	一下必修	[NLT150108]客務管理(2學分)		8	8	4	2	0																									
		[NLT150100]餐飲美學與商品陳列(2學分)																															
		[NLT150098]餐旅銷售技巧(2學分)																															
		[NLT150054]餐旅行銷(2學分)																															
	二上必修	[NLT150049]顧客抱怨與危機處理(2學分)		10	10	5	2	0					2	0																			
		[NLT150092]餐旅經營研討I(2學分)											2	0																			
		[NLT150058]餐旅督導(2學分)												2	0																		
		[NLT150048]餐旅採購與成本控制(2學分)												2	0																		
	二下必修	[NLT150099]產品數位素材運用(2學分)		12	12	6	2	0					2	0																			
		[NLT150106]營業報表分析(2學分)												2	0																		
		[NLT150093]餐旅經營研討II(2學分)													2	0																	
		[NLT150059]餐旅創業規劃(2學分)													2	0																	
		[NLT150050]菜單設計與規劃(2學分)													2	0																	
		[NLT150103]社群媒體行銷(2學分)													2	0																	
[NLT150109]餐旅人力資源管理(2學分)									2	0																							
				(畢業須修學分數：38) 小計				38	38	19	8	0	8	0	10	0	12	0															
專業選修	專業選修科目	[NLT150091]餐旅活動企劃(2學分)		24	24	12	2	0																									
		[NLT150112]創意泡沫飲品製作(4學分)																															
		[NLT150111]蔬果雕刻(4學分)																															
		[NLT150095]餐飲服務(4學分)																															
		[NLT150110]麵包製作(4學分)																															
		[NLT150070]民宿經營與管理(2學分)																															
		[NLT150002]茶藝文化(2學分)																															
		[NLT150083]進階餐旅專業英文(2學分)																															
		[NLT150114]餐旅連鎖經營管理(2學分)																															
		[NLT150067]巧克力製作(4學分)																															
		[NLT150115]中西式點心製作(4學分)																															
		[NLT150089]台灣小吃製作(4學分)																															
		[NLT150066]咖啡調製實務(4學分)																															
		[NLT150097]餐飲營養(2學分)																															
		[NLT150101]蔬食與養生料理製作(4學分)																															
		[NLT150107]創意早餐餐製作(4學分)																															
		[NLT150113]宴會點心製作(4學分)																															
		[NLT150056]顧客關係管理(2學分)																															
		[NLT150105]飲務與吧檯管理(2學分)																															
		[NLT150065]盤飾點心與冰淇淋製作(4學分)																															
		[NLT150069]產品包裝設計與應用(2學分)																															
		[NLT150074]咖啡烘焙評測(4學分)																															
		[NLT150084]消費者心理學(2學分)																															
		[NLT150076]飲品設計(4學分)																															
		[NLT150077]藝術蛋糕製作(4學分)																															
		[NLT150116]數位行銷(2學分)																															
		[NLT150104]餐旅趨勢與個案分析(2學分)																															
		[NLT150088]異國料理製作(4學分)																															
[NLT150062]宴會管理(2學分)																																	
				(畢業須修學分數：24) 小計				24	24	12	16	6	16	6	14	8	16	8															
				(畢業須修總學分數：72) 合計				72	72	36	28	6	28	6	26	8	28	8															
													總學分：138				總時段：110				總實習：28												
科目類別	條件群組	科目名稱	模組名稱	須修學分	須修項目數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		備註																			

- 總學分說明：最低畢業學分為72學分，包括通識必修4學分【中文閱讀與書寫、生活情境英文】、通識選修6學分【3個領域(藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域)、每個領域至少選修2學分】、專業必修38學分、專業選修至少24學分(含承認外系課程8學分，不含通識課程)。
 - 各年級學分說明：一年級每學期至少修16學分，最多修28學分；二年級每學期至少修9學分，最多修28學分。
 - 1年級第1學期專業選修6學分；1年級第2學期專業選修6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 合計24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