

大仁科技大學二技進修部餐旅管理系標準課程表

114學年度入學學生適用

最後修改日期：2026-04-

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		備註				
							第一學期 授課	第二學期 實習	第一學期 授課	第二學期 實習					
通識選修	一上選修	[000000017]自然科學領域(2學分)		2	2	1	2	0							
	通識選修(3選1)	[000000018]社會科學領域(2學分)					2	0							
		[000001000]藝術人文領域(2學分)		2	2	1	2	0							
		[000000017]自然科學領域(2學分)					2	0							
	一下選修	[000000018]社會科學領域(2學分)		2	2	1			2	0					
	通識選修(3選1)	[000000018]社會科學領域(2學分)							2	0					
		[000000017]自然科學領域(2學分)		2	2	1			2	0					
[000001000]藝術人文領域(2學分)								2	0						
二上選修	[000001000]藝術人文領域(2學分)		2	2	1					2	0				
(畢業須修學分數：10) 小計				10	10	5	6	0	6	0	2	0	0	0	
專業必修	一上必修	[NLT150007]服務品質管理(2學分)		2	2	1	2	0							
	一上必修	[NLT150046]世界飲食文化(2學分)		2	2	1	2	0							
	一上必修	[NLT150055]餐旅專業英文(2學分)		2	2	1	2	0							
	一上必修	[NLT150084]消費者心理學(2學分)		2	2	1	2	0							
	一下必修	[NLT150054]餐旅行銷(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下必修	[NLT150100]餐飲美學與商品陳列(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下必修	[NLT150108]客務管理(2學分)		2	2	1			2	0					
	二上必修	[NLT150048]餐旅採購與成本控制(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上必修	[NLT150049]顧客抱怨與危機處理(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上必修	[NLT150098]餐旅銷售技巧(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上必修	[NLT150109]餐旅人力資源管理(2學分)		2	2	1					2	0			
	二下必修	[NLT150050]菜單設計與規劃(2學分)		2	2	1						2	0		
	二下必修	[NLT150058]餐旅督導(2學分)		2	2	1						2	0		
二下必修	[NLT150059]餐旅創業規劃(2學分)		2	2	1						2	0			
二下必修	[NLT150106]營業報表分析(2學分)		2	2	1						2	0			
二下必修	[NLT150116]數位行銷(2學分)		2	2	1						2	0			
(畢業須修學分數：32) 小計				32	32	16	8	0	6	0	8	0	10	0	
專業選修	一上選修	[NLT150070]民宿經營與管理(2學分)		2	2	1	2	0							
	一上選修	[NLT150094]餐飲營養與食品安全衛生(2學分)		2	2	1	2	0							
	一上選修	[NLT150095]餐飲服務(4學分)		4	4	1	4	0							
	一上選修	[NLT150110]麵包製作(4學分)		4	4	1	2	2							
	一上選修	[NLT150111]蔬果雕刻(4學分)		4	4	1	2	2							
	一上選修	[NLT150112]創意泡沫飲品製作(4學分)		4	4	1	2	2							
	一上選修	[NLT150117]茶藝品評與文化(2學分)		2	2	1	2	0							
	一下選修	[OL0150002]綠色餐旅(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下選修	[NLT150066]咖啡調製實務(4學分)		4	4	1			2	2					
	一下選修	[NLT150067]巧克力製作(4學分)		4	4	1			2	2					
	一下選修	[NLT150083]進階餐旅專業英文(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下選修	[NLT150089]台灣小吃製作(4學分)		4	4	1			2	2					
	一下選修	[NLT150099]產品數位素材運用(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下選修	[NLT150114]餐旅連鎖經營管理(2學分)		2	2	1			2	0					
	一下選修	[NLT150115]中西式點心製作(4學分)		4	4	1			4	0					
	二上選修	[NLT150065]盤飾點心與冰淇淋製作(4學分)		4	4	1					2	2			
	二上選修	[NLT150069]產品包裝設計與應用(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上選修	[NLT150092]餐旅經營研討I(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上選修	[NLT150101]蔬食與養生料理製作(4學分)		4	4	1					2	2			
	二上選修	[NLT150105]飲務與吧檯管理(2學分)		2	2	1					2	0			
	二上選修	[NLT150107]創意早午餐製作(4學分)		4	4	1					2	2			
	二上選修	[NLT150113]宴會點心製作(4學分)		4	4	1					2	2			
	二上選修	[NLT150118]顧客關係管理(2學分)		2	2	1					2	0			
	二下選修	[OL0150001]餐旅法規(2學分)		2	2	1						2	0		
	二下選修	[NLT150062]宴會管理(2學分)		2	2	1						2	0		
	二下選修	[NLT150074]咖啡烘培評測(4學分)		4	4	1						2	2		
二下選修	[NLT150076]飲品設計(4學分)		4	4	1						2	2			
二下選修	[NLT150077]藝術蛋糕製作(4學分)		4	4	1						2	2			
二下選修	[NLT150088]異國料理製作(4學分)		4	4	1						2	2			
二下選修	[NLT150093]餐旅經營研討II(2學分)		2	2	1						2	0			
二下選修	[NLT150104]餐旅趨勢與個案分析(2學分)		2	2	1						2	0			
(畢業須修學分數：30) 小計				94	94	31	16	6	18	6	16	8	16	8	
(畢業須修總學分數：72) 合計				136	136	52	32	6	32	6	26	8	26	8	總學分：144 總時段：116 總實習：28
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	第一學期 授課	第二學期 實習	第一學期 授課	第二學期 實習	備註				

1. 總學分說明：最低畢業學分為72學分，包括通識選修10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32學分、專業選修至少30學分(含承認外系課程8學分，不含通識課程)。

2. 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。

3. 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8學分；2年級第1學期專業選修8學分；2年級第2學期專業選修8學分 合計30學分。

114.04.16系課程委員會會議通過

114.04.30院課程委員會會議通過

114.05.20校課程委員會會議通過

列印 列印日期2026/04/01 03:43:49