

大仁科技大學進修部四技餐旅管理系產學攜手專班標準課程表

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														
專業必修	一上必修	[DL4150002]餐飲服務(3學分)		3	4	1	2	2																				
	一上必修	[DL4150115]餐旅產業導論(2學分)		2	2	1	2	0																				
	一上必修	[DL4150227]飲料調製實務(3學分)		3	4	1	2	2																				
	一上必修	[DL4150232]中式烹調技法(3學分)		3	4	1	2	2																				
	一上必修	[DL4150235]餐飲營養與食品安全衛生(2學分)		2	2	1	2	0																				
	一上必修	[DL4150268]烘焙概論與實務(3學分)		3	4	1	2	2																				
	一上必修	[DL4270049]校內實習I(1學分)		1	2	1	2	0																				
	一上必修	[DLV150008]職場倫理(2學分)		2	2	1	2	0																				
	一上必修	[NLF150162]餐旅專業英文 I(2學分)		2	2	1	2	0																				
	一上必修	[NLF150164]餐旅企業參訪研習(2學分)		2	2	1	2	0																				
	一下必修	[DL4270055]餐旅校外實習I(9學分)		9	40	1			0	40																		
	二上必修	[DL4150237]房務實務(3學分)		3	4	1			2	2																		
	二上必修	[DL4150246]西式烹調技法(3學分)		3	4	1			2	2																		
	二上必修	[DL4150259]產品數位素材運用(2學分)		2	2	1			2	0																		
	二上必修	[DL4150269]客務管理(2學分)		2	2	1			2	0																		
	二上必修	[DL4270050]校內實習II(1學分)		1	2	1			2	0																		
	二上必修	[DLV150013]管理學(2學分)		2	2	1			2	0																		
	二上必修	[NLF150163]餐旅專業英文 II(2學分)		2	2	1			2	0																		
	二下必修	[DL4270056]餐旅校外實習II(9學分)		9	40	1				0	40																	
	三上必修	[DL4150078]餐旅行銷(2學分)		2	2	1					2	0																
	三上必修	[DL4150236]餐旅採購與成本控制(2學分)		2	2	1					2	0																
	三上必修	[DL4150238]菜單設計與規劃(2學分)		2	2	1					2	0																
	三上必修	[DL4270012]餐旅督導(2學分)		2	2	1					2	0																
	三上必修	[DL4270051]校內實習III(1學分)		1	2	1					2	0																
	三上必修	[NLF150158]服務品質管理(2學分)		2	2	1					2	0																
	三上必修	[NLF150165]社群經營實務(2學分)		2	2	1					2	0																
	三下必修	[DLR150004]餐旅校外實習III(9學分)		9	40	1						0	40															
	四上必修	[DL4150155]餐旅個案研討(2學分)		2	2	1								2	0													
四上必修	[DL4270062]校內實習IV(1學分)		1	2	1								2	0														
四上必修	[NLF150014]餐旅人力資源管理(2學分)		2	2	1								2	0														
四上必修	[NLF150116]餐旅創業規劃(2學分)		2	2	1								2	0														
四上必修	[NLF150166]顧客關係管理(2學分)		2	2	1								2	0														
四上必修	[NLF150167]餐旅電商經營實務(2學分)		2	2	1								2	0														
四上必修	[NLF150168]數位行銷(2學分)		2	2	1								2	0														
四下必修	[DLR150005]餐旅校外實習IV(9學分)		9	40	1									0	40													
(畢業須修學分數：100) 小計				100	234	35	20	8	0	0	40	14	4	0	40	14	0	0	40	14	0	0	40					
專業選修	二上選修	[DL4150256]餐旅職業安全衛生(2學分)		8	10	6									2	0												
		[NLF150169]世界飲食文化(2學分)																2	0									
		[DL4150248]蔬果雕刻(3學分)																2	2									
		[DL4150261]蔬食與養生料理製作(3學分)																2	2									
		[DL4150242]咖啡調製實務(3學分)																2	2									
		[DL4150121]麵包製作(3學分)																2	2									
	三上選修	[NLF150170]餐旅日語 I(2學分)		10	12	9												2	0									
		[DL4150270]餐旅銷售技巧(2學分)																2	0									
		[DL4150250]咖啡烘焙評測(3學分)																2	2									
		[DL4150257]顧客抱怨與危機處理(2學分)																2	0									
		[DL4150260]餐旅美學與商品陳列(2學分)																2	0									
		[DL4150135]養生料理製作(3學分)																2	2									
	四上選修	[NLF150085]國際禮儀(2學分)		10	12	8																						
		[NLF150172]藝術蛋糕製作(3學分)																2	0									
		[DL4150090]創意泡沫飲品製作(3學分)																2	2									
		[DL4150265]飲務與吧檯管理(2學分)																								2	0	
		[DL4150084]巧克力製作(3學分)																									2	2
		[DL4150266]營業報表分析(2學分)																										2
(畢業須修學分數：28) 小計				28	34	23	0	0	0	0	0	12	8	0	0	18	8	0	0	0	16	8	0	0				
(畢業須修總學分數：128) 合計				128	268	58	20	8	0	40	26	12	0	40	32	8	0	40	30	8	0	40	30	8	0	40		
														總學分：158		總時段：108		總實習：196										
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. 專業必修100學分，專業選修至少28學分（含承認外系課程至多12學分，不含通識課程）。
 2. 實習說明：實習40學分(含校外實習36學分，校內實習4學分)。
 3. 各年級學分說明：一至三年級每學期至少修16學分，最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。
 4. 畢業門檻說明：學生應取得中餐烹調、西餐烹調、烘焙食品等3張丙級證照始得畢業。
 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0學分；2年級第2學期專業選修0學分；3年級第1學期專業選修10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10學分；4年級第2學期專業選修0學分 合計28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

列印 列印日期2024/06/13 02:46:01