

大仁科技大學 日間部 四技 產學攜手專班 課程表(106學年度入學適用)

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年								
	上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期						
	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數					
必	通識必修科目(22)																				
	資訊科技與應用	2	2	0					服務學習教育	0	2	0									
	國文I、II	2	2	0	2	2	0		圖書館資源利用	2	2	0									
	英文I、II	2	2	0	2	2	0		史地通論	2	2	0									
	體育I、II	0	2	0	0	2	0		創意思考與應用	2	2	0									
	勞動教育I、II	0	2	0	0	2	0		體育III、IV	0	2	0	0	2	0						
									藝術通論				2	2	0						
									實用英文				2	2	0						
									憲法與立國精神				2	2	0						
	合計	6	10	0	4	8	0		合計	0	0	0	0	0	0	0					
必	院訂必修科目(10)																				
	管理學	2	2	0					數理與生活				2	2	0						
	休閒遊憩概論	2	2	0					服務品質管理				2	2	0						
	職涯發展與倫理				2	2	0														
合計	4	4	0	2	2	0		合計	0	0	0	4	4	0							
修	系訂專業必修科目(60)																				
	校內實習I	1	2	0					餐旅校外實習I、II	9	0	40	9	0	40						
	餐旅專業論	2	2	0					校內實習III	1	2	0									
	餐旅衛生與安全	2	2	0					校內實習IV			1	2	0							
	餐旅業職涯規劃	2	2	0																	
	桌邊服務	3	2	2																	
	中餐廚藝實習	3	2	2																	
	校內實習II				1	2	0														
	餐旅專業英文I				2	2	0														
	房務管理與實習				3	2	2														
	烘焙概論與實習				3	2	2														
	合計	13	12	4	9	8	4		合計	9	0	40	9	0	40						
	年級必修總計	23	26	4	15	18	4		合計	9	0	40	9	0	40						
	選	通識選修科目(10)																			
通識選修I		2	2	0					通識選修III	2	2	0									
全民國防教育軍事訓練I		0	2	0					全民國防教育軍事訓練III	0	2	0									
通識選修II					2	2	0		通識選修IV				2	2	0						
全民國防教育軍事訓練II					0	2	0		全民國防教育軍事訓練IV				0	2	0						
									通識選修V				2	2	0						
									全民國防教育軍事訓練V				0	2	0						
合計		2	4	0	2	4	0		合計	2	4	0	4	8	0						
修		系訂專業選修科目(26)																			
		餐飲營養				2	2	0		餐旅專業英文II	2	2	0								
	世界飲食文化				2	2	0		進階餐旅日語	2	2	0									
	餐旅日語				2	2	0		餐旅採購實務	2	2	0									
	國際禮儀實務				2	2	0		消費者心理學	2	2	0									
	餐飲美學與色彩學				2	2	0		餐旅人力資源管理	2	2	0									
	西餐廚藝實習				3	2	2		財務報表分析	2	2	0									
	飲料與調酒實務				3	2	2		餐旅行銷	2	2	0									
									客房管理與實習	3	2	2									
									異國料理製作	3	2	2									
									餐飲個案研討				2	2	0						
									菜單設計與成本控制				2	2	0						
									餐旅業策略管理				2	2	0						
									餐旅人力訓練與發展				2	2	0						
									餐飲業HACCP實務				2	2	0						
									餐旅督導				2	2	0						
									餐旅海外企業參訪研習				2	2	0						
									專業咖啡製作				3	2	2						
									日式料理製作				3	2	2						
	合計	0	0	0	16	14	4		合計	20	18	4	20	18	4						
	年級選修總計	2	4	0	18	18	4		合計	22	22	4	24	26	4						
	年級最低選修學分數	2	2	0	8	8	0		年級最低選修學分數	12	12	0	14	14	0						
合計	必修學分/時數	23	26	4	15	18	4	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	2	2	0	8	8	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	25	28	4	23	26	4	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40
	總學分/總時數	25	28	4	23	26	4	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40
備註	1. 畢業至少應修128學分，其中必修92學分(院訂必修10學分、專業必修60學分、通識必修22學分)；專業選修26學分(含承認外系課程12學分，但不得以通識課程抵之)；通識選修10學分(分人文藝術、社會科學、自然科學、生活應用與生命倫理與環境關懷五大領域，每一領域至少選修2學分)，軍訓為選修(0學分/2小時)。																				
	2. 勞動教育、服務學習教育均為必修0學分，通識英文課程採能力分級教學，分成A、B、C三級。																				
	3. 實習課程須修滿40學分(含校外實習36學分，校內實習4學分)。																				
	4. 一至三年級每學期至少修16學分(校外實習期間除外)，最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。																				
	5. 畢業前至少需具備：(1)專業能力：三張丙級或一張乙級系訂專業證照；(2)語言能力：CSEPT130分以上，未通過者可選修「英文檢定」初級課程，其成績合格者始得認列；(3)資訊能力：TQC編輯軟體實用級或中文打字實用級(30字以上)專業證照。																				