

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部二技 餐旅管理系 課程表 (110學年度後入學適用)

| 第一學年 |              |     |    |     |         | 第二學年         |    |     |    |     |    | 總計 |    |
|------|--------------|-----|----|-----|---------|--------------|----|-----|----|-----|----|----|----|
| 科 目  |              | 上學期 |    | 下學期 |         | 科 目          |    | 上學期 |    | 下學期 |    | 學分 | 時數 |
|      |              | 學分  | 時數 | 學分  | 時數      |              |    | 學分  | 時數 | 學分  | 時數 |    |    |
| 基礎通識 | 中文閱讀與表達      | 2   | 2  |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
| 分類通識 |              |     |    |     | 分類通識(一) | 2            | 2  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     | 分類通識(二) |              |    | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 2   | 2  | 0   | 0       |              | 2  | 2   | 2  | 2   | 6  | 6  |    |
| 專業必修 | 飲食文化         | 2   | 2  |     |         | 餐旅個案討論       | 2  | 2   |    |     |    |    |    |
|      | 餐旅行銷管理       |     |    | 2   | 2       | 餐旅創業管理       |    |     | 2  | 2   |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 2   | 2  | 2   | 2       |              | 2  | 2   | 2  | 2   | 8  | 8  |    |
| 專業選修 | 咖啡製備與烘豆實務    | 3   | 3  |     |         | 創意西點         | 3  | 3   |    |     |    |    |    |
|      | 餐飲服務技能與實務    | 3   | 3  |     |         | 創意飲料製作       | 3  | 3   |    |     |    |    |    |
|      | 專業英語         | 2   | 2  |     |         | 餐旅美學         | 2  | 2   |    |     |    |    |    |
|      | 餐旅企業管理       | 2   | 2  |     |         | 宴會與外燴管理      | 2  | 2   |    |     |    |    |    |
|      | 餐飲連鎖經營管理     | 2   | 2  |     |         | 餐飲服務品質管理     | 2  | 2   |    |     |    |    |    |
|      | 綠色餐飲         | 2   | 2  |     |         | 餐旅實務專題(一)(二) | 2  | 2   | 2  | 2   |    |    |    |
|      | 創意料理製作       |     |    | 3   | 3       | 飲務吧台管理與實務    |    |     | 3  | 3   |    |    |    |
|      | 商業套裝軟體       |     |    | 3   | 3       | 多媒體製作        |    |     | 3  | 3   |    |    |    |
|      | 茶飲實務         |     |    | 2   | 2       | 餐旅產品創新與設計    |    |     | 2  | 2   |    |    |    |
|      | 餐飲人力資源管理     |     |    | 2   | 2       | 餐旅顧客關係管理     |    |     | 2  | 2   |    |    |    |
|      | 餐飲菜單設計與成本控制  |     |    | 2   | 2       | 葡萄酒與酒類品鑑     |    |     | 2  | 2   |    |    |    |
|      | 咖啡拉花與雕花      |     |    | 2   | 2       | 實務專題(一)(三)   | 3  | 3   | 3  | 3   |    |    |    |
|      | 專業日語         |     |    | 2   | 2       | 實務專題(二)(四)   | 3  | 3   | 3  | 3   |    |    |    |
|      | 餐旅實務討論(一)(三) | 3   | 3  | 3   | 3       | 產業實務討論       | 2  | 2   |    |     |    |    |    |
|      | 餐旅實務討論(二)(四) | 3   | 3  | 3   | 3       |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      | 產業專題討論       | 2   | 2  |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |         |              |    |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 14  | 14 | 16  | 16      |              | 14 | 14  | 14 | 14  | 58 | 58 |    |
| 總計   |              | 18  | 18 | 18  | 18      |              | 18 | 18  | 18 | 18  | 72 | 72 |    |

備註：

- 畢業總學分為72學分；通識必修科目6學分，專業必修科目8學分，專業選修科目58學分。
- 跨系(科)、跨學制及跨部專業選修，其是否列為畢業學分由該系系主任認定，二技學制得採計至多8學分列入畢業學分。
- 本課程表於 110年7月6日 校級課程委員會會議審議通過。

單位主管：餐旅系鍾碧姮 通識教育中心：通識教育中心主任林珊姵 進修部：進修部組長陳慧峰 教務處：課務組組長林益彰

院長：餐旅學院院長林文一 進修部主任林昇立 教務長林帥月