

宏國德霖科技大學 日間部 四技 餐旅管理系 課程表 (109學年度入學適用)

第一學年						第二學年						第三學年						第四學年						總計					
科 目			上學期		下學期		科 目			上學期		下學期		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				學分	時數	學分	時數				學分	時數	學分	時數		
通識必修	基礎通識	實用中文(一)(二)	2	2	2	2	多國語言(一)(二)	2	2	2	2					公民教育				0	1	分類通識 每類至少 修2學分 ，修滿6學分。	28	33					
		大一英文(一)(二)	2	2	2	2	勞作教育(三)(四)	0	1	0	1																		
		體育(一)(二)	2	2	2	2																							
		勞作教育(一)(二)	0	1	0	1																							
	核心通識	運算思維與程式設計			2	2	倫理與人文關懷	2	2			職涯知能與發展			2	2													
分類通識						人文藝術類					人文藝術類																		
						社會科學類	2	2	2	2	社會科學類	2	2																
						自然科學類					自然科學類																		
合計			6	7	8	9	合計			6	7	4	5	合計			2	2	2	2	合計			0	0	0	1		
院共同必修						職場溝通與倫理				2	2																		
合計			0	0	0	0	合計			0	0	2	2	合計			0	0	0	0	合計			0	0	0	0	2	2
專業必修	基礎日語	2	2			餐旅人力資源管理	2	2			餐旅專題(一)(二)	2	2	2	2	◆校外實習(一)(四)	3	3	3	3	62	62							
	電腦軟體應用	2	2			客務管理與實務	2	2			餐旅創業管理	2	2			◆校外實習(二)(五)	3	3	3	3									
	服務業管理			2	2	餐旅行銷管理	2	2			◆餐廳經營實務(三)			1	1	◆校外實習(三)(六)	3	3	3	3									
	餐飲實務	4	4			餐旅英語(二)	2	2																					
	職場安全與衛生	2	2			◆餐廳經營實務(一)(二)	1	1	1	1																			
	商業禮儀	2	2			餐旅資訊系統			2	2																			
	餐飲服務	4	4			餐旅財務管理			2	2																			
	餐旅英語(一)			2	2																								
	房務管理與實務				2	2																							
	◆咖啡館經營實務			1	1																								
合計			16	16	7	7	合計			9	9	5	5	合計			4	4	3	3	合計			9	9	9	9		
專業選修	餐旅消費者行為			2	2	進階飲料製作	4	4			組織行為管理	2	2							36	36								
	菜單設計與說菜技巧			2	2	咖啡後製與烘焙	4	4			世界飲食文化	2	2																
	企業管理			2	2	宴會與外烩管理	2	2			調酒實務	2	2																
	旅館客房布置與陳設			2	2	餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2	茶飲實務	2	2																
	咖啡實務製備			2	2	餐旅美學	2	2			餐旅高階英語(一)(二)	2	2	2	2														
	中華飲食文化			2	2	營養學	2	2			餐旅高階日語(一)(二)	2	2	2	2														
	食物學			2	2	綠色餐飲	2	2			飯店管家管理與實務	2	2																
	西點烘焙			4	4	中餐烹調	4	4			餐廳開發與籌備	2	2																
	飲料製作			4	4	進階西點烘焙	4	4			餐旅政策與法規	2	2																
	進階日語			2	2	程式設計實務	3	3			餐旅形象與品牌管理	2	2																
	客房管理與實務-旅館客房服務課程(深修)			1	1	程式設計創意與應用			3	3	創意西餐	4	4																
						咖啡拉花與雕花			2	2																			
						飯店服務中心實務			2	2																			
						旅館銷售技巧			2	2	餐旅服務品質管理			2	2														
						餐旅進階英語			2	2	餐旅創業管理			2	2														
						葡萄酒品鑑			2	2	餐旅個案討論			2	2														
						創意餐桌擺設			2	2	吧台空間規劃與經營管理			2	2														
						餐務理論與實務			2	2	餐飲業連鎖經營管理			2	2														
						餐旅採購學			2	2	旅館開發與籌備			2	2														
						餐旅創新與創意實務			2	2	餐旅顧客關係管理			2	2														
						餐旅進階日語			2	2	海外參訪研習			2	2														
						西餐烹調			4	4	創意中餐			4	4														
						創意西點烘焙			4	4	餐旅科技			2	2														
合計			0	0	6	6	合計			8	8	6	6	合計			8	8	8	8	合計			0	0	0	0	36	36
總計			22	23	21	22	總計			23	24	17	18	總計			14	14	13	13	總計			9	9	9	10	128	133

備註：

- 畢業總學分分為學分；共同必修科目學分，專業基礎科目學分，專業必修科目學分，專業選修科目學分。
- 科目記號：◆表示專業實習科目。
- 入學新生應通過本校英語能力、資訊能力畢業門檻，未通過者不具畢業資格。畢業門檻詳細規定請參閱本校相關辦法及要點。
- 跨系專業選修，四技學制得採計8學分列入畢業學分，申請修習跨領域學分學程且取得學程修業證明者得增加採計4學分。
- 本課程表於110年7月6日校級課程委員會決議通過。

系(科)主任：

餐旅系 鍾碧姮 主任

院長：

餐旅學院 林文一 院長

通識中心：

通識教育 林珊姮 中心主任

教務處：

湯佳陵

課務組 林益彰 組長

教務長 林帥月