

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部 四技 餐旅管理系 課程表 (109學年度後入學適用)

| 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  |    |    |
| 基礎通識 | 實用中文       |     |    | 2   | 2    | 中文閱讀與表達      |    |     | 2  | 2    |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 實用英文       | 2   | 2  |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
| 分類通識 |            |     |    |     |      | 分類通識(一)      | 2  | 2   |    |      | 分類通識(三)      | 2   | 2  |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      | 分類通識(二)      |    |     | 2  | 2    | 分類通識(四)      |     |    | 2   | 2    |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
| 小計   |            | 2   | 2  | 2   | 2    |              | 2  | 2   | 4  | 4    |              | 2   | 2  | 2   | 2    |              | 0  | 0   | 0  | 0   |    | 14  | 14  |    |    |
| 專業必修 | 餐飲管理       | 2   | 2  |     |      | 房務管理與實務      | 2  | 2   |    |      | 餐旅行銷管理       | 2   | 2  |     |      | 餐旅專題(一)(二)   | 2  | 2   | 2  | 2   |    |     |     |    |    |
|      | 旅館管理       | 2   | 2  |     |      | 職場安全與衛生      | 2  | 2   |    |      | 餐旅美學         | 2   | 2  |     |      | 餐旅個案討論       | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      | 客務管理與實務      |    |     | 2  | 2    | 餐旅人力資源管理     |     |    | 2   | 2    | 餐旅創業管理       |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      | 餐飲服務       |     |    | 4   | 4    | 職場溝通與倫理      |    |     | 2  | 2    | 宴會與外烩管理      |     |    | 2   | 2    |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      |              |    |     |    |     |    |     |     |    |    |
| 小計   |            | 4   | 4  | 4   | 4    |              | 4  | 4   | 4  | 4    |              | 4   | 4  | 4   | 4    |              | 4  | 4   | 4  | 4   |    | 32  | 32  |    |    |
| 專業選修 | 餐飲實務       | 4   | 4  |     |      | 咖啡實務製備       | 2  | 2   |    |      | 咖啡拉花與雕花      | 2   | 2  |     |      | 調酒實務         | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 商業禮儀       | 2   | 2  |     |      | 菜單設計與說菜技巧    | 2  | 2   |    |      | 中華飲食文化       | 2   | 2  |     |      | 餐旅形象與品牌管理    | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 電腦軟體應用     | 2   | 2  |     |      | 綠色餐飲         | 2  | 2   |    |      | 西點烘焙         | 4   | 4  |     |      | 飯店服務中心實務     | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 餐旅英語(一)(二) | 2   | 2  | 2   | 2    | 西餐烹調         | 4  | 4   |    |      | 餐旅日語(一)(二)   | 2   | 2  | 2   | 2    | 餐旅採購學        | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 服務業管理      |     |    | 2   | 2    | 咖啡後製與烘焙      |    |     | 4  | 4    | 創意西點烘焙       |     |    | 4   | 4    | 餐廳開發與籌備      | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 營養學        |     |    | 2   | 2    | 餐旅財務管理       |    |     | 2  | 2    | 世界飲食文化       |     |    | 2   | 2    | 餐旅創新與創意實務    | 2  | 2   |    |     |    |     |     |    |    |
|      | 飲料製作       |     |    | 4   | 4    | 餐旅消費者行為      |    |     | 2  | 2    | 葡萄酒品鑑        |     |    | 2   | 2    | 餐旅服務品質管理     |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      | 餐飲實務專題     | 3   | 3  |     |      | 餐旅實務研討(一)(二) | 3  | 3   | 3  | 3    | 餐旅實務研討(三)(四) | 3   | 3  | 3   | 3    | 餐飲連鎖經營管理     |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      | 餐飲產業專題討論   | 2   | 2  |     |      | 餐飲實務討論       | 2  | 2   |    |      | 產業分析專題       | 2   | 2  |     |      | 茶飲實務         |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      | 飯店實務專題     |     |    | 3   | 3    | 廚藝實務討論       |    |     | 2  | 2    | 產業專業討論       |     |    | 2   | 2    | 飯店管家管理與實務    |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      | 飯店產業專題討論   |     |    | 2   | 2    |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      | 吧台空間規劃與經營管理  |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      | 餐旅顧客關係管理     |    |     |    | 2   | 2  |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      | 實務專題(一)(二)   | 3  | 3   | 3  | 3   |    |     |     |    |    |
|      |            |     |    |     |      |              |    |     |    |      |              |     |    |     |      | 產業專題製作(一)(二) | 2  | 2   | 2  | 2   |    |     |     |    |    |
| 小計   |            | 10  | 10 | 10  | 10   |              | 10 | 10  | 8  | 8    |              | 10  | 10 | 10  | 10   |              | 12 | 12  | 12 | 12  |    | 82  | 82  |    |    |
| 總計   |            | 16  | 16 | 16  | 16   |              | 16 | 16  | 16 | 16   |              | 16  | 16 | 16  | 16   |              | 16 | 16  | 16 | 16  |    | 128 | 128 |    |    |

備註：1. 畢業總學分為128學分；通識必修科目14學分，專業必修科目32學分，專業選修科目82學分。

2. 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，四技學制得採計至多16學分列入畢業學分。

3. 本課程表於109年9月10日校級課程委員會議審議通過。

單位主管：

餐旅系 鍾碧姮

院長：

餐旅學院 林文一

通識中心：

通識教育 林珊紋

進修部：

陳稼蓁

教務處：

課務組 林益彰

教務長 林帥月

進修部教務組 陳慧峰

進修部主任 林昇立