

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 日間部 四技 餐旅管理系 課程表 (108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	勞作教育(三)(四)	0	1	0	1							公民教育			0	1	分類通識 每類至少 修2學分， 修滿8 學分。		
		大一英文(一)(二)	2	2	2	2																			
		體育(一)(二)	2	2	2	2																			
		勞作教育(一)(二)	0	1	0	1																			
	核心通識					大二英文(一)(二)	2	2	2	2															
						倫理與人文關懷	2	2																	
	分類通識					人文藝術類	2	2	2	2	職涯知能與發展				2	2									
						社會科學類					人文藝術類														
						自然科學類					社會科學類	2	2	2	2										
	合計		6	7	6	7		6	7	4	5		2	2	4	4			0	0	0	1			28
院共同必修					職場溝通與倫理				2	2															
	合計		0	0	0	0		0	0	2	2												2	2	
專業必修	專業基礎	基礎日語	2	2			人力資源管理	2	2																
		電腦軟體應用	2	2																					
		服務業管理			2	2																			
	專業核心	餐飲實務	4	4			客務管理與實務	2	2			餐旅專題(一)(二)	2	2	2	2	◆校外實習(一)(四)	3	3	3	3				
		職場安全與衛生	2	2			餐旅行銷管理	2	2			餐旅創業管理	2	2			◆校外實習(二)(五)	3	3	3	3				
		商業禮儀	2	2			餐旅英語(二)	2	2			◆餐廳經營實務(三)			1	1	◆校外實習(三)(六)	3	3	3	3				
		餐飲服務	4	4			◆餐廳經營實務(一)(二)	1	1	1	1														
		餐旅英語(一)			2	2	餐旅資訊系統				2	2													
		房務管理與實務			2	2	餐旅財務管理				2	2													
		◆咖啡館經營實務			1	1																			
合計		16	16	7	7		9	9	5	5		4	4	3	3		9	9	9	9	62	62			
專業選修	消費者行為			2	2	進階飲料製作	4	4			組織行為管理	2	2												
	菜單設計與觀菜技巧			2	2	咖啡拉花與雕花	2	2			世界飲食文化	2	2												
	企業管理			2	2	宴會與外埠管理	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	餐飲實務	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			4	4	餐旅形象與品牌管理				2	2	創意西餐	4	4											
						飯店服務中心實務				2	2	餐旅服務品質管理			2	2									
						旅館銷售技巧				2	2	餐旅個案討論			2	2									
						餐旅進階英語				2	2	吧台空間規劃與經營管理			2	2									
						葡萄酒品鑑				2	2	餐飲業連鎖經營管理			2	2									
						創意餐桌擺設				2	2	旅館開發與籌備			2	2									
						餐務理論與實務				2	2	顧客關係管理			2	2									
						餐旅採購學				2	2	海外參訪研習			2	2									
						餐旅創新與創意實務				2	2	創意中餐			4	4									
						西餐烹調				4	4	星級旅館客房餐飲服務		2	2										
						創意西點烘焙				4	4	點餐系統設計實務		2	2										
						餐旅進階日語				2	2	連鎖餐廳經營管理		2	2										
												餐廳佈置規劃與設計			2	2									
												侍酒與服務			2	2									
												餐飲產業核心職能			2	2									
												手機攝影APP應用(微學分)	0.1												
												美食攝影技巧(微學分)	0.1												
												擺盤攝影技巧(微學分)	0.1												
合計		0	0	8	8		8	8	6	6		8	8	6	6		0	0	0	0	36	36			
總計		22	23	21	22		23	24	17	18		14	14	13	13		9	9	9	10	128	133			

備註：

- 畢業總學分128學分；通識必修科目28學分，院共同必修2學分，專業必修科目62學分，專業選修科目36學分。
- 科目代號：◆表示專業實習科目。
- 入學新生應通過本校英語能力、資訊能力門檻，未通過者不具畢業資格。畢業門檢詳細規定請參閱本校相關辦法及要點。
- 分類通識含人文藝術、社會科學及自然科學三大類，每類至少修2學分，課程依各學期實際開課表。
- 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。
- 大三「餐旅校外實習」課程之工作時數計算依本系「餐旅管理系校外實習實施要點」規定。
- 本課程表於110年9月10日校級課程委員會會議審議通過。

系(科)主任：

院長：

通識中心：

教務處：

餐旅系鍾碧恒
主任

餐旅學院林文一
院長

通識教育林珊紋
中心主任

湯佳麗

課務組林益彰
組長

教務長林帥月