

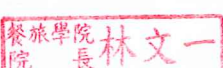
宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部二技 餐旅管理系 課程表草案 (109學年度後入學適用)

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109年9月10日校級課程委員會會議審議通過。

單位主管：  通識教育中心：  進修部：  教務處： 

院長：  進修部主任：  教務長： 