

宏國德霖科技大學飯店年輕菁英培育學程施行細則

- 一、本施行細則依據「宏國德霖科技大學學程實施辦法」訂定之。
- 二、本學程負責單位為餐旅管理系，由餐旅管理系系主任兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校五專部四年級以上學生皆可修讀本學程所開之課程。
- 四、招收名額：不限制(但仍受課程之選修人數限制)。
- 五、申請方式：欲修習本學程者，須先填具申請表向系上提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少 24 學分，並依每學年課程表異動調整附表。
- 七、學程培育目標、核心能力暨課程規劃：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期選課加退選期間內辦理。
- 九、學生修習本學程，每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程是否採計為畢業學分，應由主修系認定之。
- 十、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，經學程負責單位審查通過後，由教務處發給學程修業證明。
- 十一、本施行細則未規定之事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 十二、本施行細則經本校課程委員會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 飯店年輕菁英培育學程規劃表

培育目標	培育具備專業力、實戰力之年輕餐旅人才，接軌飯店就業為目標。				
核心能力	1.餐旅資訊 2.餐旅外語 3.餐旅管理 4.餐旅實務與應用				
課程規劃					
種類	課程名稱	學程 必/選修	學分 數	時數	備註
專業基礎	職場溝通與倫理	必	2	2	需完成 14 學分
	校外實習（一）	必	3	3	
	校外實習（二）	必	3	3	
	校外實習（三）	必	3	3	
	校外實習（四）	必	3	3	

專業實務	菜單設計與說菜技巧	選	2	2	至少修習 10 學分
	宴會與外燴管理	選	2	2	
	創意西點烘焙	選	2	2	
	創意中餐	選	4	4	
	葡萄酒概論	選	2	2	
	旅館客房佈置與陳設	選	2	2	
	世界知名旅館	選	2	2	
	飯店服務中心實務	選	2	2	
	餐旅業法律與生活	選	3	3	
	創意西餐	選	4	4	
	調酒實務	選	3	3	
	創意餐桌擺設	選	3	3	
	餐旅採購與成本分析	選	2	2	
	餐旅服務品質管理	選	2	2	
	餐旅形象與品牌管理	選	2	2	
	校外實習（五）	選	3	3	
校外實習（六）	選	3	3		