

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 (111學年度入學適用)

| 第 1 學 年 |          |            |     |    | 第 2 學 年 |               |            |    |   | 第 3 學 年 |              |          |    |     | 第 4 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 |               | 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   | 分類通識每類至少選修2學分 |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 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     | 創業入門       | 2   | 2  |         |               | 倫理與人文關懷    | 2  | 2 |         |              | 職涯知能與發展  |    |     | 2        | 2        |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 運算思維與程式設計  |     |    | 2       | 2             |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 分類通識     |            |     |    |         | 人文藝術類         | 2          | 2  | 2 | 2       | 人文藝術類        | 2        | 2  | 2   | 2        |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    | 社會科學類   | 社會科學類         |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    | 自然科學類   | 自然科學類         |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 合計       |            |     | 8  | 9       | 8             | 9          | 合計 |   |         | 6            | 7        | 4  | 5   | 合計       |          |   | 2   | 2  | 4   |               |    | 4  | 0  | 0  | 0  | 1  | 32  | 37  |
| 學院共同課程  | 必修       | 餐旅管理       | 2   | 2  |         |               | 專業職場英文     | 2  | 2 |         |              | 實務專題     | 2  | 2   |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 觀光管理       | 2   | 2  |         |               | 餐旅觀光創新創意   |    |   | 2       | 2            | 餐旅觀光創業管理 | 2  | 2   |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 商業禮儀       |     |    | 2       | 2             |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 合計       |            |     | 4  | 4       | 2             | 2          | 合計 |   |         | 2            | 2        | 2  | 2   | 合計       |          |   | 4   | 4  | 0   | 0             | 0  | 0  | 14 | 14 |    |    |     |     |
|         | 選修       | 健康體適能      |     |    | 2       | 2             | 創意廚藝       | 2  | 2 |         |              | 餐旅顧客關係管理 | 2  | 2   |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 飲食文化       |     |    | 2       | 2             | 餐旅日語       | 2  | 2 |         |              | 主題旅遊     | 2  | 2   |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 微電影行銷      |     |    | 2       | 2             | 活動與表演藝術    | 2  | 2 |         |              | 觀光英語     | 2  | 2   |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          | 餐飲美學       |     |    | 2       | 2             | 會展實務       |    |   | 2       | 2            | 美食的秘密    |    |     | 2        | 2        |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         |               | 餐旅科技       |    |   | 2       | 2            | 英美觀光文化   |    |     | 2        | 2        |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 合計       |            |     | 0  | 0       | 4             | 4          | 合計 |   |         | 2            | 2        | 2  | 2   | 合計       |          |   | 2   | 2  | 2   | 2             | 0  | 0  | 0  | 0  | 12 | 12 |     |     |
| 專業基礎    | 職場安全與衛生  | 2          | 2   |    |         | 餐旅人力資源管理      | 2          | 2  |   |         | 餐旅專題         |          |    | 2   | 2        |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 服務業管理    | 2          | 2   |    |         | ◆餐廳經營實務(一)(二) | 1          | 1  | 1 | 1       | 餐旅行銷管理       | 2        | 2  |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | ◆咖啡館經營實務 |            |     | 1  | 1       | 餐旅財務管理        |            |    | 2 | 2       | ◆餐廳經營實務(三)   |          |    | 1   | 1        |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         |               |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         |               |            |    |   |         |              |          |    |     |          |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
| 專業核心    | 餐飲實務     | 3          | 3   |    |         | 客務管理與實務       | 2          | 2  |   |         |              |          |    |     | ◆校外實習(一) | 3        | 3 |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 房務管理與實務  | 3          | 3   |    |         | 創意飲料製作        |            |    | 3 | 3       |              |          |    |     | ◆校外實習(二) | 3        | 3 |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 餐飲服務     |            |     | 3  | 3       |               |            |    |   |         |              |          |    |     | ◆校外實習(三) | 3        | 3 |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
| 合計      |          |            | 10  | 10 | 4       | 4             | 合計         |    |   | 5       | 5            | 6        | 6  | 合計  |          |          | 2 | 2   | 3  | 3   | 9             | 9  | 0  | 0  | 39 | 39 |    |     |     |
| 專業選修    | ◎西點烘焙    |            |     | 3  | 3       | ◎咖啡後製與烘焙      | 3          | 3  |   |         | ◎創意西餐        | 3        | 3  |     | ◆校外實習(四) |          |   | 3   | 3  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | ◎咖啡實務製備  |            |     | 2  | 2       | ◎葡萄酒與酒類品鑑     | 2          | 2  |   |         | ◎餐旅形象與品牌管理   | 2        | 2  |     | ◆校外實習(五) |          |   | 3   | 3  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | ◎調酒實務    |            |     | 2  | 2       | ◎進階西點烘焙       | 3          | 3  |   |         | ◎民宿經營與管理     | 2        | 2  |     | ◆校外實習(六) |          |   | 3   | 3  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | ◎基礎日語    |            |     | 2  | 2       | ◎客房創意造型       | 2          | 2  |   |         | ◎飯店管家管理與實務   | 2        | 2  |     | ◎創意西點烘焙  |          |   | 3   | 3  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | ◎餐旅英語    |            |     | 2  | 2       | ◎程式設計實務       | 3          | 3  |   |         | ◎餐旅進階日語      | 2        | 2  |     | ◎綠色餐飲    |          |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎葡萄酒進階與侍酒服務   |            |    | 2 | 2       | ◎餐旅進階英語      |          |    | 2   | 2        | ◎茶飲實務    |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎歐式料理         |            |    | 3 | 3       | ◎分子料理學實作     |          |    | 3   | 3        | ◎餐酒理論與實務 |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎宴會與外燴管理      |            |    | 2 | 2       | ◎吧台空間規劃與經營管理 |          |    | 2   | 2        | ◎咖啡拉花與雕花 |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎餐旅資訊系統       |            |    | 2 | 2       | ◎創意中餐        |          |    | 3   | 3        | ◎旅館開發與籌備 |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎飯店服務中心實務     |            |    | 2 | 2       | ◎餐旅服務品質管理    |          |    | 2   | 2        | ◎餐旅採購學   |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         | ◎程式設計創意與應用    |            |    | 3 | 3       | ◎餐旅個案討論      |          |    | 2   | 2        | ◎旅館銷售技巧  |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         |               |            |    |   |         | ◎餐飲業連鎖經營管理   |          |    | 2   | 2        | ◎海外參訪研習  |   | 2   | 2  |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         |          |            |     |    |         |               |            |    |   |         | ◎餐旅消費者行為     |          |    | 2   | 2        |          |   |     |    |     |               |    |    |    |    |    |    |     |     |
|         | 合計       |            |     | 0  | 0       | 4             | 4          | 合計 |   |         | 4            | 4        | 4  | 4   | 合計       |          |   | 4   | 4  |     |               | 6  | 6  | 0  | 0  | 9  | 9  | 31  | 31  |
|         | 合計       |            |     | 22 | 23      | 22            | 23         | 合計 |   |         | 19           | 20       | 18 | 19  | 合計       |          |   | 14  | 14 |     |               | 15 | 15 | 9  | 9  | 9  | 10 | 128 | 133 |

註：1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修32學分，學院共同必修14學分，學院共同選修12學分，系專業必修39學分，專業選修至少31學分（應含跨系選修8學分）。

為鼓勵學生跨領域學習，申請修習跨領域課程且取得修業證明者，畢業學分得採計跨系選修12學分。

2. 學生於畢業前必須通過右列畢業門檻，未通過者不具畢業資格：校訂英語能力、資訊能力畢業門檻，及系訂專業畢業門檻。※各項畢業門檻詳細規定請參閱校、系相關辦法或要點。

3. 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情形。

4. 科目記號：◆表示專業實習科目；◎表示專業餐飲技術選修科目；○表示精緻旅館服務選修科目

5. 本課程表於111年2月17日校級課程委員會審議通過。

系科主任：

餐旅系鍾碧姍

院長：

餐旅學院林文一

通識教育中心主任：

通識教育林珊姣

教務處：

教務組林益彰

教務長林帥月