

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 日間部 五專 餐旅管理科 課程表 (109學年度入學適用)

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					第五學年					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		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		學分	時數					
共同必修	國文	3	3	3	3	國文	3	3	3	3	國文	3	3	3	3					公民教育				0	1		
	英文	3	3	3	3	英文	3	3	3	3	英文	2	2	2	2												
	數學	2	2	2	2	數學	2	2	2	2	體育	1	2	1	2												
	化學			2	2	物理			2	2																	
	地理	2	2			生活科技	2	2																			
	歷史			2	2	生物			2	2																	
	公民與社會	2	2			體育	1	2	1	2																	
	藝術生活			2	2	健康與護理	1	1	1	1																	
	音樂	2	2			勞作教育(三)(四)	0	1	0	1																	
	環境科學概論	2	2																								
	計算機概論	2	2																								
	體育	1	2	1	2																						
	全民國防教育	1	1	1	1																						
	健康與護理	1	1	1	1																						
	勞作教育(一)(二)	0	1	0	1																						
合計	21	23	17	19	合計	12	14	14	16	合計	6	7	6	7	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	1	76	87	
專業必修	◆餐旅概論(一)(二)	2	2	2	2	◆初級會計	2	2	2	2	◆餐旅英文與會話(五)(六)	2	2	2	2	◆餐旅資訊系統(二)	2	2			◆餐旅產品與銷售技巧			2	2		
	◆餐旅英文與會話(一)(二)	2	2	2	2	◆餐旅英文與會話(三)(四)	2	2	2	2	◆飲料與調酒(一)(二)	2	2	2	2	◆餐旅服務管理	2	2			◆餐旅採購與成本分析			2	2		
	◆餐旅服務技術	4	4	4	4	◎西點烘焙(一)(二)	2	4	2	4	◆餐旅資訊系統(一)			2	2	◎校外實習(一)			3	3	◆餐旅創業入門			2	2		
	◆職場安全與衛生			2	2	◎餐旅日語與會話(一)(二)	2	2	2	2	◎西餐烹調(二)	2	4			◎校外實習(二)			3	3	◎校外實習(四)	3	3				
	◎生活禮儀			2	2	◎中餐烹調(二)	2	4			◎餐旅實作訓練(一)(二)	1	1	1	1	◎校外實習(三)			3	3	◎校外實習(五)	3	3				
	◎食物製成	2	4			◎西餐烹調(一)			2	4	◎餐旅日語與會話(三)(四)	2	2	2	2	◎餐旅行銷管理	2	2			◎校外實習(六)	3	3				
	◎中餐烹調(一)			2	4	◎旅館客房服務(一)(二)	2	2	2	2					◎職場溝通與倫理	2	2			◎餐旅專題			2	2			
																◎葡萄酒概論	2	2			◎餐旅美學			2	2		
																◎餐旅實作訓練(三)	1	1			◎餐旅實作訓練(四)			1	1		
合計	10	12	14	16		12	16	12	16		9	11	9	9		11	11	9	9		9	9	11	11	106	120	
專業選修											進階西點烘焙	4	4			菜單設計與說菜技巧	2	2			消費者行為			2	2		
											地方點心	4	4			中華飲食文化	2	2			餐旅進階日語			2	2		
											低輻與科技	2	2			旅館客房布置與陳設	2	2			營養學			2	2		
											餐旅簡報技巧	2	2			世界知名旅館	2	2			調酒實務			2	2		
											觀光學概論	2	2			宴會與外埠管理	2	2			創意餐桌擺設			2	2		
											食物學概論	2	2			飯店服務中心實務	2	2			餐旅服務品質管理			2	2		
											會展概論			2	2	餐務理論與實務	2	2			世界飲食文化			2	2		
											職場面試技巧			2	2	咖啡實務製備	2	2			海外參訪研習			2	2		
											中式點心			4	4	餐旅業法律與生活	2	2			餐旅證照輔導			2	2		
											旅遊實務			2	2	領隊實務	2	2			人力資源管理			2	2		
											旅館客房與房務概論			2	2	餐旅英語	2	2			餐旅進階英語			2	2		
											歐式料理			4	4	餐旅日語	2	2			餐旅形象與品牌管理			2	2		
																創意西點烘焙	4	4			餐旅政策與法規			2	2		
																創意中餐	4	4			創意西餐			4	4		
合計											8	8	10	10		10	10	0	0		0	0	10	10	38	38	
總計	31	35	31	35		24	30	26	32		23	26	25	26		21	21	9	9		9	9	21	22	220	245	
1. 畢業總學分爲220學分；共同必修科目76學分，專業必修106學分，專業選修科目38學分。																											
2. 科目記號：◆表示專業基礎科目、◎表示專業核心科目。																											
3. 本課程表於110年6月8日校總課程委員會決議通過。																											

1. 畢業總學分為220學分：共同必修科目76學分、專業必修106學分、專業選修科目38學分。
2. 科目記號：◆表示專業基礎科目、◎表示專業核心科目。
3. 本課程表於110年6月8日校級課程委員會會議審議通過。

單位主管：

餐旅系 鍾碧姮 主任

院長：

餐旅學院 林文一 院長

通識中心主任：

通識教育 林珊紋 中心主任

教務處：

湯佳陵 林益彰

教務長 林帥月