

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 日間部 五專 餐旅管理系 課程表 (110學年度入學適用)

第 1 學 年					第 2 學 年					第 3 學 年					第 4 學 年					第 5 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			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		12	14	14	16		6	7	6	7		0	0	0	0		0	0	0	1	76	87
學 院	必修																										
	選修																										
合計		0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
專業必修	專業基礎	○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					餐旅資訊系統(一)				2	2					餐旅創業入門			2	2		
		○職場安全與衛生			2	2																					
	專業核心	◎生活禮儀			2	2	西點烘焙(一)(二)	2	4	2	4	西餐烹調(二)	2	4			餐旅行銷管理	2	2			校外實習(四)	3	3			
		◎食物製備	2	4			餐旅日語與會話(一)(二)	2	2	2	2	餐旅實作訓練(一)(二)	1	1	1	1	職場溝通與倫理	2	2			校外實習(五)	3	3			
		◎中餐烹調(一)			2	4	中餐烹調(二)	2	4			餐旅日語與會話(三)(四)	2	2	2	2	葡萄酒概論	2	2			校外實習(六)	3	3			
						西餐烹調(一)				2	4					餐旅實作訓練(三)	1	1			餐旅專題			2	2		
						旅館客房服務(一)(二)	2	2	2	2					校外實習(一)			3	3	餐旅美學			2	2			
																校外實習(二)			3	3	餐旅實作訓練(四)			1	1		
																校外實習(三)			3	3							
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			菜單設計與擺設技巧	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		
											低碳與科技	2	2			旅館客房布置與陳設	2	2			營養學			2	2		
											餐旅局報技巧	2	2			世界知名旅館	2	2			調酒實務			2	2		
											觀光學概論	2	2			宴會與外增管理	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		0	0	0	0		0	0	0	0		8	8	10	10		10	10	0	0		0	0	10	10	38	38
		31	35	31	35		24	30	26	32		23	26	25	26		21	21	9	9		9	9	21	22	220	245

註 1.畢業總學分數至少220學分；共同必修76學分，專業必修106學分，專業選修至少38學分。
2.科目記號：◎表示校定必修科目；○表示專業基礎科目；△表示專業核心科目；▲表示專業實習科目。
3.本課程表於110年7月6日校校課程委員會議審議通過。

系(科)主任：

姁 碧 鍾 系 任 旅 餐 主

院長：

餐旅學院 院長 林文一

通識中心：

通識教育 林珊紋
中心主任

教務處：

湯佳陵

彰益林組務課組長

教務長林帥月