

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 (112學年度入學適用)

課程類別		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		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								
一般科目	部訂必修	國文	3	3	3	3	國文	3	3	3	3	國文	2	2	2	2													
		英文	2	2	2	2	英文	2	2	2	2	本土語文			2	2													
		數學	2	2	2	2	數學	2	2	2	2	英文	2	2	2	2													
		歷史			2	2	物理			2	2	體育	2	2	2	2													
		地理	2	2			生物			2	2																		
		生活科技	2	2			公民與社會	2	2																				
		化學			2	2	體育	2	2	2	2																		
		環境科學概論	2	2																									
		音樂	2	2																									
		藝術生活			2	2																							
	全民國防教育	1	1	1	1																								
	健康與護理	1	1	1	1																								
	體育	2	2	2	2																								
		小計	19	19	17	17		11	11	13	13		6	6	8	8		0	0	0	0		0	0	0	0	74	74	
校訂必修	勞作教育(一)(二)	0	1	0	1	計算機概論	2	2			程式設計與應用(一)(二)	2	2	2	2									0	1				
						全球化與台灣發展			2	2																			
						永續自然資源與發展	2	2																					
	小計	0	1	0	1		4	5	2	3		2	2	2	2		0	0	0	0			0	0	0	1	10	15	
一般科目必修合計		19	20	17	18		15	16	15	16		8	8	10	10		0	0	0	0			0	0	0	1	84	89	
部訂必修	觀光餐旅學導論(一)(二)	3	3	3	3	觀光餐旅英語會話(一)(二)	2	2	2	2	觀光餐旅英語會話(三)(四)	2	2	2	2														
	餐飲服務技術(一)(二)	3	3	3	3	烘焙實務(一)(二)	4	4	4	4	飲料實務(一)(二)	3	3	3	3														
	中餐烹調實習(一)(二)	4	4	4	4						西餐烹調實習(一)(二)	3	3	3	3														
	小計	10	10	10	10		6	6	6	6		8	8	8	8		0	0	0	0			0	0	0	0	48	48	
校訂必修	生活禮儀			2	2	初級會計	2	2			飲食文化	2	2			餐飲觀光外語	2	2			◆校外實習(四)	3	3						
	職場安全與衛生			2	2	餐旅日語與會話(一)(二)	2	2	2	2	餐旅資訊系統	2	2			職場溝通與倫理	2	2			◆校外實習(五)	3	3						
						房務實務(一)(二)	2	2	2	2	◆餐旅實作訓練(一)(二)	1	1	1	1	◆餐旅實作訓練(三)	1	1			◆校外實習(六)	3	3						
						旅館客務實務			2	2	餐旅日語與會話(三)(四)	2	2	2	2	◆校外實習(一)		3	3		專題實作			2	2				
											餐旅行銷管理			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										
	小計	0	0	4	4		6	6	6	6		7	7	5	5		5	5	9	9			9	9	3	3	54	54	
專業科目必修合計		10	10	14	14		12	12	12	12		15	15	13	13		5	5	9	9			9	9	3	3	102	102	
校訂選修											◎進階西點烘焙	4	4			◎菜單設計與觀策技巧	2	2			◎創意西餐			4	4				
											◎地方點心	4	4			◎宴會與外增管理	2	2			◎調酒實務			2	2				
											◎食物學概論	2	2			◎進階飲料實務	4	4			◎創意餐桌擺設			2	2				
											◎低碳與科技	2	2			◎咖啡實務製備	2	2			◎餐旅採購與成本分析			2	2				
											◎餐旅簡報技巧	2	2			◎創意西點烘焙	4	4			◎會展概論			2	2				
											◎觀光學概論	2	2			◎創意中餐	4	4			◎餐旅進階日語			2	2				
											◎中式點心			4	4	◎葡萄酒概論	2	2			◎餐旅服務品質管理			2	2				
											◎歐式料理			4	4	◎旅館客房布置與陳設	2	2			◎消費者行為			2	2				
											◎營養學	2	2			◎世界知名旅館	2	2			◎海外參訪研習			2	2				
											◎旅遊實務	2	2			◎飯店服務中心實務	2	2			◎餐旅證照輔導			2	2				
											◎餐旅產品與銷售技巧	2	2			◎餐旅業法律與生活	2	2			◎人力資源管理			2	2				
											◎職場面試技巧	2	2			◎領隊實務	2	2			◎餐旅進階英語			2	2				
																◎餐旅英語	2	2			◎餐旅形象與品牌管理			2	2				
																					◎餐旅創業入門			2	2				
	專業科目選修合計		0	0	0	0		0	0	0	0		6	6	4	4		12	12	0	0			0	0	12	12	34	34
	專業科目合計		10	10	14	14		12	12	12	12		21	21	17	17		17	17	9	9			9	9	15	15	136	136
	總計		29	30	31	32		27	28	27	28		29	29	27	27		17	17	9	9			9	9	15	16	220	222

備註：1. 畢業總學分爲220學分：一般科目必修84學分，專業科目必修102學分，專業科目選修34學分。

2. 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

3. 本課程表於112年06月15日校課程委員會決議通過。

通識教育中心主任：

通識教育中心主任 林珊姣

科主任：

餐旅系主任 鍾碧姬

院長：

餐旅學院院長 林昇立

教務處：

周子靈

教務行政組組長 林益彰

教務長 林帥月