

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 (113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 學分	下學期 時數	科 目	上學期 學分	下學期 時數	科 目	上學期 學分	下學期 時數	科 目	上學期 學分	下學期 時數	學分	時數
通 識 必 修	實用中文(一)(二)	2 2	2 2	多國語言(一)(二)	2 2	2 2	2 2	2 2	公民教育		0 1		
	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	2 2	倫理與人文關懷	2 2	2 2			職業知能與發展	2 2	2 2		
分 類 通識	運算思維與程式設計		2 2										分類通識每 類至少選修 2學分
				人文藝術類					人文藝術類				
				社會科學類	2 2	2 2	2 2	2 2	社會科學類	2 2	2 2		
				自然科學類					自然科學類				
院 共 同 課 程	合計	8 9	8 9		6 7	4 5	2 2	2 4	4 4	0 0	0 0	14 14	37
	餐飲管理	2 2	2 2	專業職場英文	2 2	2 2			實務專題	2 2	2 2		
	觀光管理	2 2	2 2	餐飲觀光創新創意	2 2	2 2			餐飲觀光創業管理	2 2	2 2		
	商業禮儀		2 2										
	合計	4 4	2 2		2 2	2 2	4 4	0 0					
	觀光與会展實務		2 2	世界美食美酒	2 2	2 2			綠色餐飲	2 2			
	咖啡實務製備		2 2	餐旅日語	2 2	2 2			數位科技休閒	2 2			
	微電影行銷		2 2	健康禮進能	2 2	2 2			觀光英語	2 2			
	餐飲美學		2 2	飲食文化	2 2	2 2			美食的祕密	2 2	2 2		
				餐旅科技	2 2	2 2			英美觀光文化	2 2	2 2		
			日本觀光文化	2 2	2 2			餐旅觀光自媒體創作	2 2	2 2			
合計	0 0	4 4		2 2	2 2	2 2	2 2				0 0	0 12 12	
專業 基礎	職場安全與衛生	2 2	2 2	餐旅人力資源管理	2 2	2 2			餐旅專題	2 2	2 2		
	◆咖啡館經營實務		1 1	◆餐旅經營實務(一)(二)	1 1	1 1	2 2	2 2	餐旅行銷管理	2 2			
	餐旅財務管理		2 2	餐旅財務管理	2 2	2 2			◆餐旅經營實務(三)	1 1			
	餐旅實務	3 3	3 3	餐旅管理與實務	2 2	2 2			◆校外實習(一)	3 3	3 3		
專業 核心	房務管理與實務	3 3	3 3	創意飲料製作		3 3			◆校外實習(二)	3 3	3 3		
	餐飲服務		3 3						◆校外實習(三)	3 3	3 3		
	合計	8 8	4 4		5 5	6 6	2 2	2 3		9 9	0 0	37 37	
	◎西點烘焙	3 3	2 2	◎咖啡後製與烘焙	3 3	3 3			◎創意西餐			3 3	
專業 選 修	◎調酒實務	2 2	2 2	◎葡萄酒與酒類品鑑	2 2	2 2			◎餐旅形象與品牌管理	2 2	2 2		
	◎餐旅消費者行為	2 2	2 2	◎進階西點烘焙	3 3	3 3			◎民俗經營管理	2 2	2 2		
	◎基礎日語	2 2	2 2	◎客房創意造型	2 2	2 2			◎飯店管家管理與實務	2 2	2 2		
	◎基礎英語	2 2	2 2	◎程式設計實務	3 3	3 3			◎進階餐旅日語	2 2	2 2		
	◎服務業管理	2 2	2 2	◎餐旅業連鎖經營管理	2 2	2 2			◎進階餐旅英語	2 2	2 2		
				◎葡萄酒進階餐伴酒服務	2 2	2 2			◎分子料理學	3 3	3 3		
				◎歐式料理	3 3	3 3			◎吧檯空間規劃與經營管理	2 2	2 2		
				◎宴會與外場管理	2 2	2 2			◎創意中餐	3 3	3 3		
				◎餐旅資訊系統	2 2	2 2			◎餐旅服務品質管理	2 2	2 2		
				◎飯店服務中心實務	2 2	2 2			◎餐旅個案討論	2 2	2 2		
			◎程式設計創意與應用	3 3	3 3			◎餐旅顧客關係管理	2 2	2 2			
合計	0 0	4 4		4 4	4 4	6 6	6 6			0 0	9 9	33 33	
總 計	20 21	22 23	19 20	18 19	16 16	15 15	9 9	9 10	128 133				

註：1. 畢業總分數至少128學分；通過必修32學分，學院必修14學分，專業必修37學分，專業選修至至少33學分（應含系統選修8學分）。

為鼓勵學生跨領域學習，申請修習跨領域學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下列畢業門檻，未通過者不具畢業資格：校訂英語能力、資訊能力、專業門檻、及系訂專業畢業門檻。※各項畢業專業畢業門檻詳細規定請參閱校、系相關辦法或要點。

3. 分組通識課程含有人文藝術、社會科學及自然科學三大類，每類至少修2學分，課程依各學期開課選擇情形。

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112年12月13日校級課程委員會審議通過。

單位主管：

旅學院上自女

通城中心：

通城教套二二

轉政處。

1. (a) 1000 (b) 1000 (c) 1000 (d) 1000 (e) 1000 (f) 1000 (g) 1000 (h) 1000 (i) 1000 (j) 1000 (k) 1000 (l) 1000 (m) 1000 (n) 1000 (o) 1000 (p) 1000 (q) 1000 (r) 1000 (s) 1000 (t) 1000 (u) 1000 (v) 1000 (w) 1000 (x) 1000 (y) 1000 (z) 1000