

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 雙軌訓練旗艦計畫課程表 (111學年度入學適用)

第一學年						第二學年						第三學年						第四學年						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		
基礎通識	通識課程(人際溝通)	2	2			通識課程(勞動法規)	2	2																	
	通識課程(職場倫理)			2	2	通識課程(生涯規劃)			2	2															
分類通識																									
小計		2	2	2	2		2	2	2	2		0	0	0	0		0	0	0	0		8	8		
專業必修	餐飲管理	2	2			飲料製作	4	4			餐飲行銷管理	2	2			餐旅專題(一)(二)	2	2	2	2					
	旅館管理	2	2			職場溝通與倫理			2	2	餐旅美學	2	2			餐旅個案討論	2	2							
	餐飲服務			4	4						餐飲人力訓練與規劃			2	2	餐旅創業管理			2	2					
											宴會與外燴管理			2	2										
小計		4	4	4	4		4	4	2	2		4	4	4	4		4	4	4	4		30	30		
專業選修	◆產業實習(一)(二)	4	4	4	4	◆產業實習(三)(四)	4	4	4	4	◆產業實習(五)(六)	4	4	4	4	◆產業實習(七)(八)	4	4	4	4					
	◎食品安全與衛生	2	2			◎咖啡實務製備	2	2			◎咖啡拉花與雕花	2	2			◎調酒實務	2	2							
	◎菜單設計與說菜技巧	2	2			◎餐飲成本控制與管理	2	2			◎中華飲食文化	2	2			◎餐廳開發與籌備	2	2							
	◎食物學	2	2			◎營養學	2	2			◎西點烘焙	4	4			◎創意西餐	4	4							
	○管理學	2	2			◎創意餐桌擺設	2	2			◎西餐烹調	4	4			○餐旅形象與品牌管理	2	2							
	○餐飲英語會話(一)(二)	2	2	2	2	○餐飲日語會話(一)(二)	2	2	2	2	◎世界飲食文化			2	2	○餐飲危機處理	2	2							
	◎餐飲設備認識與維護			2	2	◎咖啡後製與烘焙			4	4	◎葡萄酒品鑑			2	2	◎餐飲業連鎖經營管理			2	2					
	◎中餐烹調			4	4	◎進階飲料製作			4	4	◎綠色餐飲			2	2	◎茶飲實務			2	2					
	○電腦軟體應用			2	2	○消費者行為			2	2	◎進階西點烘焙			4	4	◎吧台空間規劃與經營管理			2	2					
											○餐飲門市經營分析			2	2	◎創意中餐					4	4			
																○餐旅採購學					2	2			
小計		10	10	10	10		10	10	12	12		12	12	12	12		12	12	12	12		90	90		
總計		16	16	16	16		16	16	16	16		16	16	16	16		16	16	16	16		128	128		

備註：1.畢業總學分為128學分；通識必修科目8學分，專業必修科目30學分，專業選修科目90學分。
 2.跨系(科)、跨學制及跨部專業選修，其是否列為畢業學分由該系系主任認定，四技學制得採計至多16學分列入畢業學分。
 3.本課程表於111年3月30日校課程委員會會議審議通過。

單位主管： 院長： 通識中心主任： 教務處：余岱寬

餐旅系鍾碧娟
主任

餐旅學院林文一
院長

通識教育林珊紋
中心主任

課務組林益彰
組長

教務長林帥月