

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部二技 餐旅管理系 課程表 (112學年度入學適用)

| 第一學年 |              |     |    |     |    | 第二學年         |  |     |    |     |    | 總計 |    |
|------|--------------|-----|----|-----|----|--------------|--|-----|----|-----|----|----|----|
| 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 |    |    |
| 通識必修 | 中文閱讀與表達      |     |    | 2   | 2  | 分類通識(三)      |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      | 分類通識(一)      | 2   | 2  |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      | 分類通識(二)      |     |    | 2   | 2  |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 2   | 2  | 4   | 4  |              |  | 2   | 2  | 0   | 0  | 8  | 8  |
| 專業必修 | 飲食文化         | 2   | 2  |     |    | 餐旅個案討論       |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      | 餐旅行銷管理       |     |    | 2   | 2  | 餐旅創業管理       |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 2   | 2  | 2   | 2  |              |  | 2   | 2  | 2   | 2  | 8  | 8  |
| 專業選修 | 咖啡製備與烘豆實務    | 3   | 3  |     |    | 創意西點         |  | 3   | 3  |     |    |    |    |
|      | 餐飲服務技能與實務    | 3   | 3  |     |    | 創意飲料製作       |  | 3   | 3  |     |    |    |    |
|      | 專業英語         | 2   | 2  |     |    | 餐旅美學         |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      | 餐旅企業管理       | 2   | 2  |     |    | 宴會與外燴管理      |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      | 餐飲連鎖經營管理     | 2   | 2  |     |    | 餐飲服務品質管理     |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      | 綠色餐飲         | 2   | 2  |     |    | 餐旅實務專題(一)(二) |  | 2   | 2  | 2   | 2  |    |    |
|      | 創意料理製作       |     |    | 3   | 3  | 飲務吧台管理與實務    |  |     |    | 3   | 3  |    |    |
|      | 商業套裝軟體       |     |    | 3   | 3  | 多媒體製作        |  |     |    | 3   | 3  |    |    |
|      | 茶飲實務         |     |    | 2   | 2  | 餐旅產品創新與設計    |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      | 餐飲人力資源管理     |     |    | 2   | 2  | 餐旅顧客關係管理     |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      | 咖啡拉花與雕花      |     |    | 2   | 2  | 葡萄酒與酒類品鑑     |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      | 專業日語         |     |    | 2   | 2  | 餐飲菜單設計與成本控制  |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      | 餐旅實務討論(一)(三) | 3   | 3  | 3   | 3  | 海外參訪研習       |  |     |    | 2   | 2  |    |    |
|      | 餐旅實務討論(二)(四) | 3   | 3  | 3   | 3  | 實務專題(一)(三)   |  | 3   | 3  | 3   | 3  |    |    |
|      | 產業專題討論       | 2   | 2  |     |    | 實務專題(二)(四)   |  | 3   | 3  | 3   | 3  |    |    |
|      |              |     |    |     |    | 產業實務討論       |  | 2   | 2  |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
|      |              |     |    |     |    |              |  |     |    |     |    |    |    |
| 小計   |              | 14  | 14 | 12  | 12 |              |  | 14  | 14 | 16  | 16 | 56 | 56 |
| 總計   |              | 18  | 18 | 18  | 18 |              |  | 18  | 18 | 18  | 18 | 72 | 72 |

備註：

- 1.畢業總學分為72學分；通識必修科目8學分，專業必修科目8學分，專業選修科目56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主任認定，二技學制得採計至多8學分列入畢業學分。
- 3.本課程表於112年6月15日校級課程委員會議審議通過。

單位主管：

餐旅系 鍾碧姮

院長：

餐旅學院 林昇立

通識教育中心：

通識教育中心主任 林珊紋

教務處：

周子靈

教務行政組 林益彰

教務長 林帥月