

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部 四技 餐旅管理系 課程表 (111 學年度後入學適用)

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		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				
通識必修	基礎通識	實用中文	2	2			中文閱讀與表達			2	2														
		實用英文			2	2																			
	核心通識	創業入門	2	2																					
	分類通識	人文藝術類			2	2	人文藝術類					人文藝術類													
		社會科學類					2	2	2	2	社會科學類	2	2	2	2										
		自然科學類									自然科學類														
合計			4	4	4	4		2	2	4	4		2	2	2	2		0	0	0	0	18	18		
學院共同課程	必修	餐旅管理	2	2			餐旅觀光創新創意			2	2	實務專題	2	2											
		觀光管理	2	2								餐旅觀光創業管理			2	2									
		商業禮儀			2	2																			
		合計	4	4	2	2		0	0	2	2		2	2	2	2		0	0	0	0	12	12		
	選修	飲食文化			2	2	創意廚藝	2	2			餐旅顧客關係管理	2	2			咖啡實務製備	2	2						
		微電影行銷			2	2	餐旅日語	2	2			主題旅遊	2	2			運動觀光	2	2						
		餐飲美學			2	2	活動與表演藝術	2	2			觀光英語	2	2											
							健康體適能	2	2			美食的秘密			2	2									
							會展實務			2	2	英美觀光文化			2	2									
							餐旅科技			2	2	數位科技休閒			2	2									
							日本觀光文化			2	2														
合計			0	0	2	2		4	4	2	2		2	2	2	2		2	2	0	0	14	14		
專業必修	服務業管理	2	2			房務管理與實務	3	3			餐旅行銷管理	2	2			餐旅專題(一)(二)	2	2	2	2					
	旅館管理	2	2			職場安全與衛生	2	2			餐旅美學	2	2			餐旅個案討論(一)(二)	2	2	2	2					
	餐飲實務			3	3	客務管理與實務			2	2	餐旅人力資源管理			2	2										
						餐旅財務管理			2	2	宴會與外贈管理			2	2										
小計			4	4	3	3		5	5	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4	32	32		
專業選修	◎餐飲服務	3	3			◎葡萄酒與酒類品鑑	2	2			◎創意西餐	3	3			◎綠色餐飲	2	2							
	◎電腦軟體應用	2	2			◎營養學	2	2			◎餐酒理論與實務	2	2			◎餐廳開發與籌備	2	2							
	◎餐旅英語	2	2			◎進階西點烘焙	3	3			◎民宿經營與管理	2	2			◎咖啡後製與烘焙	3	3							
	◎調酒實務			2	2	◎客房創意造型	2	2			◎飯店管家管理與實務	2	2			◎餐飲業連鎖經營管理	2	2							
	◎西點烘焙			3	3	◎葡萄酒進階與侍酒服務			2	2	◎創意飲料製作			3	3	◎餐旅形象與品牌管理	2	2							
	◎食物學			2	2	◎咖啡拉花與雕花			2	2	◎創意中餐			3	3	◎餐旅採購學	2	2							
	◎基礎日語			2	2	◎歐式料理			3	3	◎餐旅服務品質管理			2	2	◎創意西點烘焙			3	3					
						◎飯店服務中心實務			2	2	◎餐旅消費者行為			2	2	◎茶飲實務			2	2					
																	◎旅館銷售技巧			2	2				
																	◎吧台空間規劃與經營管理			2	2				
																	◎海外參訪研習			2	2				
	小計			5	5	7	7		5	5	5	5		7	7	5	5		9	9	9	9	52	52	
總計			17	17	18	18		16	16	17	17		17	17	15	15		15	15	13	13	128	128		

備註：1.畢業總學分為128學分；通識必修科目18學分，學院共同必修12學分，學院共同選修14學分，專業必修科目32學分，專業選修科目52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.科目記號：◎表示專業餐飲技術選修科目；○表示精緻旅館服務選修科目

4.本課程表於112年6月15日校級課程委員會會議審議通過。

單位主管：

餐旅系 鍾碧姍 主任

院長：

餐旅學院 林昇立 院長

通識中心：

通識教育 林珊玟 中心主任

教務處：

周子靈

教務行政組 林益彰 組長

教務長 林帥月