

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 進修部 產學攜手合作 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 |    | 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 |    |    | 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           |          |    |     |    |              |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    | 18 | 18 |    |    |
|        |             | 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    | 2  | 2 | 2   | 2           | 人文藝術類    | 2  | 2   | 2  | 2            |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        |             | 社會科學類 | 社會科學類 | 社會科學類 |     |             |          |    |   |     |             |          |    |     |    |              |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
| 自然科學類  |             | 自然科學類 | 自然科學類 |       |     |             |          |    |   |     |             |          |    |     |    |              |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
| 合計     |             |       | 4     | 4     | 4   | 4           | 合計       |    |   | 2   | 2           | 4        | 4  | 合計  |    |              | 2      | 2    | 2   | 2  | 合計  |    |  | 0   | 0   | 0   | 0  |    |    |    |    |
| 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        | 合計 |   |     | 0           | 0        | 2  | 2   | 合計 |              |        | 2    | 2   | 2  | 2   | 合計 |  |     | 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            |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
| 合計     |             |       | 0     | 0     | 2   | 2           | 合計       |    |   | 4   | 4           | 2        | 2  | 合計  |    |              | 2      | 2    | 2   | 2  | 合計  |    |  | 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   | 宴會與外增管理     |          |    | 2   | 2  |              |        |      |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
| 小計     |             |       | 4     | 4     | 3   | 3           | 小計       |    |   | 5   | 5           | 4        | 4  | 小計  |    |              | 4      | 4    | 4   | 4  | 小計  |    |  | 4   | 4   | 4   | 4  | 32 | 32 |    |    |
| 專業選修   | ◆校外實習(一)(二) | 4     | 4     | 4     | 4   | ◆校外實習(三)(四) | 4        | 4  | 4 | 4   | ◆校外實習(五)(六) | 4        | 4  | 4   | 4  | ◆校外實習(七)(八)  | 4      | 4    | 4   | 4  |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◆職場體驗       | 2     | 2     |       |     | ◎葡萄酒與酒類品鑑   | 2        | 2  |   |     | ◎創意西餐       | 3        | 3  |     |    | ◎綠色餐飲        | 2      | 2    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎餐飲服務       | 3     | 3     |       |     | ◎營養學        | 2        | 2  |   |     | ◎餐酒理論與實務    | 2        | 2  |     |    | ◎餐廳開發與籌備     | 2      | 2    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎電腦軟體應用     | 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    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎餐旅英語       | 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    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎調酒實務       |       |       | 2     | 2   | ◎葡萄酒進階侍酒服務  |          |    | 2 | 2   | ◎創意飲料製作     |          |    | 3   | 3  | ◎餐旅形象與品牌管理   | 2      | 2    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎西點烘焙       |       |       | 3     | 3   | ◎咖啡拉花與雕花    |          |    | 2 | 2   | ◎創意中餐       |          |    | 3   | 3  | ◎餐旅採購學       | 2      | 2    |     |    |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎食物學        |       |       | 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  |     |    |  |     |     |     |    |    |    |    |    |
|        | ◎基礎日語       |       |       | 2     | 2   | ◎飯店服務中心實務   |          |    | 2 | 2   | ◎餐旅消費者行為    |          |    | 2   | 2  | ◎餐飲實務        |        |      | 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          |       |       | 6     | 6   | 6           | 6        | 小計 |   |     | 6           | 6        | 6  | 6   | 小計 |              |        | 7    | 7   | 9  | 9   | 小計 |  |     | 52  | 52  |    |    |    |    |    |
| 總計     |             |       | 18    | 18    | 17  | 17          | 總計       |    |   | 17  | 17          | 18       | 18 | 總計  |    |              | 16     | 16   | 13  | 13 | 總計  |    |  | 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

4. 本課程表於112年6月15日校級課程委員會審議通過。

單位主管：

餐旅系 鍾碧娟 主任

院長：

餐旅學院 林昇立 院長

通識中心：

通識教育 林珊姣 中心主任

教務處：

周子靈

教務長 林帥月

教務行政組 林益彰 組長