

宏國德霖科技大學 日間部 四技 餐旅管理系 國際專修部 重點產業領域擴大招收外國學生班 課程表 (113學年度先修班、114學年度入學適用)

Hungkuo Delin University of Technology Curriculum Planning of 2025 Four-Year Degree in Department of Hospitality Management, Key Industries of International Foundation Program

第1學年 The First Academic Year					第2學年 The Second Academic Year					第3學年 The Third Academic Year					第4學年 The Forth Academic Year					總計 Total					
科目 Subject		上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject		上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject		上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		科目 Subject		上學期 Semester 1		下學期 Semester 2		學分 Credit	時數 Hour
		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		
通識必修課程 University Cores																									
基礎通識 Basic Required	生活華語(一)(二) Living Chinese (1)(2)	2	2	2	2	體育(一)(二) Physical Education(1)(2)	2	2	2	2	通識課程(五)(六) General Required(5)(6)	2	2	2	2										
	實用中文(一)(二) Practical Chinese (1)(2)	2	2	2	2	通識課程(三)(四) General Required(3)(4)	2	2	2	2															
	語言輔導(一)(二) Language Tutoring (1)(2)	4	4	4	4																				
	通識課程(一)(二) General Required(1)(2)	2	2	2	2																				
核心通識 Core Required																									
分類通識 General Required																									
小計 Subtotal		10	10	10	10		4	4	4	4		2	2	2	2			0	0	0	0	32	32		
專業課程 Department Cores																									
專業基礎 必修 Basic Required Courses	餐旅管理 Hospitality Management	2	2			專業職場英文 Professional Workplace English	2	2			實務專題 Practical Project	2	2												
	觀光管理 Tourism Management	2	2			餐旅觀光創新創意 Innovation and Creativity in Hospitality and Tourism			2	2	餐旅觀光創業管理 Hospitality and Tourism Entrepreneurial Management	2	2												
	商業禮儀 Business Etiquette			2	2																				
專業核心 必修 Core Required Courses	職場安全與衛生 Workplace Safety and Hygiene	2	2			餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2			餐旅行銷管理 Hospitality Marketing Management	2	2			◆校外實習(一) Internship(1)	3	3							
	餐飲實務 Catering Practice	3	3			客房管理與實務 The Practice of Front Office Management	2	2			餐旅專題 Hospitality Project			2	2	◆校外實習(二) Internship(2)	3	3							
	餐飲服務 Food & Beverage Service	3	3			◆餐廳經營實務(一)(二) The Practice of Restaurant Operation (1)(2)	1	1	1	1	◆餐廳經營實務(三) The Practice of Restaurant Operation (3)			1	1	◆校外實習(三) Internship(3)	3	3							
	房務管理與實務 The Practice of Housekeeping and Management			3	3	餐旅財務管理 Hospitality Financial Management			2	2															
◆咖啡館經營實務 The Practice of Café Business				1	1	創意飲料製作 Creative Beverage Production			3	3															
小計 Subtotal		12	12	6	6		7	7	8	8		6	6	3	3			9	9	0	0	51	51		
專業選修 Elective Courses	西點烘焙 Pastry & Baking			3	3	咖啡後製與烘焙 Coffee Post-Production and Roasting	3	3			創意西餐 Creative Western Cuisine	3	3			◆校外實習(四) Internship(4)			3	3					
	咖啡實務製備 Coffee Preparation and Practice			2	2	葡萄酒與酒類品鑑 Wine and Liquor Tasting	2	2			餐旅形象與品牌管理 Hospitality Image and Brand Management	2	2			◆校外實習(五) Internship(5)			3	3					
	調酒實務 Practice of Bartender			2	2	進階西點烘焙 Advanced Pastry & Baking	3	3			民宿經營與管理 B&B Operation and Management	2	2			◆校外實習(六) Internship(6)			3	3					
	基礎日語 Basic Japanese			2	2	客房創意造型 Hotel Guestroom Styling	2	2			飯店管家管理與實務 The Practice in Hotel Butler and Management	2	2			創意西點烘焙 Creative Pastry & Baking			3	3					
	餐旅英語 English for Hospitality			2	2	程式設計實務 Programming Practice	3	3			餐旅進階日語 Advanced Japanese for Hospitality	2	2			綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2					
	服務業管理 Service Industry Management			2	2	創意廚藝 Creative Cooking	2	2			餐旅顧客關係管理 Customer Relationship Management in Hospitality	2	2			茶飲實務 Tea Practice			2	2					
	餐飲美學 Food Aesthetics			2	2	餐旅日語 Hospitality Japanese	2	2			主題旅遊 Theme-based Tourism	2	2			餐酒理論與實務 The Practice of Wine Pairing Theory			2	2					
	飲食文化 Food Culture			2	2	活動與表演藝術 Events and Performing Arts	2	2			觀光英語 Tourism English	2	2			咖啡拉花與雕花 Coffee Latte Art			2	2					
	健康體適能 Health and Fitness			2	2	葡萄酒進階與侍酒服務 Advanced Wine and Sommelier Service			2	2	餐旅進階英語 Advanced English for Hospitality			2	2	旅館開發與籌備 Hotel Preparation and Planning			2	2					
	微電影行銷 Micro Movie Marketing			2	2	歐式料理 European Cuisine			3	3	分子料理學實作 Molecular Gastronomy Production			3	3	餐旅採購學 Hospitality Purchasing			2	2					
						宴會與外烩管理 Banquet and Catering Management			2	2	吧台空間規劃與經營管理 Planning and Management of Bar			2	2	旅館銷售技巧 Selling Skills in Hotel			2	2					
						餐旅資訊系統 Property Management System in Hotel			2	2	創意中餐 Creative Chinese Cuisine			3	3	海外參訪研習 Overseas Recreation Industry Visiting			2	2					
						飯店服務中心實務 The Practice in Hotel Concierge			2	2	餐旅服務品質管理 Hospitality Service Quality Management			2	2										
						程式設計創意與應用 Programming Creativity and Application			3	3	餐旅個案討論 Hospitality Cases Study			2	2										
						會展實務 MICE Practice			2	2	餐飲業連鎖經營管理 Restaurant Franchising Management			2	2										
						餐旅科技 Hospitality Technology			2	2	餐旅消費者行為 Hospitality Consumer Behavior			2	2										
						日本觀光文化 Japan Tourism and Culture			2	2	美食的秘密 Secrets of Cuisine			2	2										
											英美觀光文化 British and American Tourism Culture			2	2										
											數位科技休閒 Leisure in Digital Technology			2	2										
小計 Subtotal		0	0	8	8		6	6	6	6		8	8	8	8			0	0	9	9	45	45		
總計 Total		22	22	24	24		17	17	18	18		16	16	13	13			9	9	9	9	128	128		

備註 Remark :

1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修32學分，通識選修0學分，系專業必修51學分，專業選修至少45學分。  
Total credits for graduation: 128 (University Cores: 32, University Electives: 0, Department Cores: 51, Department Electives: 45).

2. 先修生於第一年限修讀華語課程，第一年修業期滿前須達華語文能力測驗(TOCFL)聽力與閱讀測驗基礎級A2標準後，轉入原錄取之系科自大一一起修習，於升大二前達到華語文能力測驗(TOCFL)聽力與閱讀測驗進階級B1標準。  
Students who are admitted to the International Foundation Program need to take Chinese Courses for the 1st year. Students need to reach at least A2 level of TOCFL within the 1st year and then bridge to the department you applied for and reach at least B1 level of TOCFL before being sophomore.

3. 科目記號：◆表示專業實習科目。  
◆ Professional internship course.

4. 本課程表於113年12月16日校級課程委員會會議審議通過。  
This curriculum was approved at the university-level curriculum committee meeting on Dec 16, 2024.

系科：餐旅系 學院：餐旅學院 通識教育中心：通識教育 國際事務處：國際事務處 教務處：教務處

Department: Hospitality Management College: Hospitality Management Center: General Education Office: Office of International Affairs Academic Affairs Office

主任：鍾碧姮 院長：林金豆 中心主任：林珊玟 處長：張遵偉 處長：陳時瑞 教務行政組長：林益彰 教務長：林帥月



114 學年度入學 日間部 四技 餐旅管理系 國際專修部 重點產業領域擴大招收外國學生班 必修課程變更前後 修抵對照表

項次	原課程					變更後抵修課程					備 註
	年級	學期	科目名稱	學分	時數	年級	學期	科目名稱	學分	時數	
1	一	上	房務管理與實務	3	3	一	下	房務管理與實務	3	3	變更開課學期
2	一	下	餐飲服務	3	3	一	上	餐飲服務	3	3	變更開課學期
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

民帕林

張

民帕林

民帕林