

Hungkuo Delin University of Technology Curriculum of 2025 Four-Year Degree in Department of Hospitality Management, New South-bound International Student Industry-Academia Cooperation Program for Hospitality Managemet

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				
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	6	2	6	通識課程(一)(二) General Required(1)(2)	2	2	2	2															
	實用中文(一)(二) Practical Chinese (1)(2)	5	10	5	10																				
	語言輔導(一)(二) Language Tutoring (1)(2)	0	5	0	5																				
	體育(一)(二) Physical Education(1)(2)	2	2	2	2																				
核心通識 Core Required																									
分類通識 General Required																									
小計 Subtotal		9	23	9	23		2	2	2	2		0	0	0	0		0	0	0	0		22	50		
專業課程 Department Cores																									
專業 必修 Required Courses	餐旅管理 Hospitality Management	2	2			專業職場英文 English for Professional Workplace	2	2			餐旅行銷管理 Hospitality Marketing Management	2	2			實務專題 Practical Project	2	2							
	職場安全與衛生 Workplace Safety and Hygiene	2	2			職場溝通與倫理 Workplace Ethics and Communication	2	2			飯店服務中心實務 The Practice in Hotel Concierge	2	2			餐旅專題 Hospitality Project				2	2				
	餐飲實務 Catering Practice	3	3			◆校外實習(一) Internship(1)	4	4			◆校外實習(三) Internship(3)	4	4												
	房務管理與實務 The Practice of Housekeeping and Management	3	3			◆校外實習(二) Internship(2)			4	4	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2										
	餐飲服務 Food & Beverage Service			3	3	客務管理與實務 The Practice of Front Office and Management			2	2															
	商業禮儀 Business Etiquette			2	2	餐飲美學 Food Aesthetics			2	2															
小計 Subtotal		10	10	5	5		8	8	8	8		8	8	2	2		2	2	2	2		45	45		
專業選修 Elective Courses	咖啡概論 Introduction of Coffee			2	2	西點烘焙 Western Pastry & Baking	3	3			創意西餐 Creative Western Cuisine	3	3			◆校外實習(五) Internship(5)	4	4							
	旅館管理 Hotel Management			2	2	電腦軟體應用 Application of Computer Software	3	3			進階西點烘焙 Advanced Pastry & Baking	3	3			綠色餐飲 Green Food and Beverage	2	2							
	服務業管理 Service Industry Management			2	2	客房創意造型 Hotel Guestroom Styling	2	2			葡萄酒與酒類品鑑 Wine and Liquor Tasting	2	2			咖啡拉花與雕花 Coffee Latte Art	2	2							
	觀光管理 Tourism Management			2	2	飲料製作 Beverage Production	2	2			餐旅形象與品牌管理 Hopsitality Image and Brand Management	2	2			吧台空間規劃與經營管理 Planning and Management of Bar	2	2							
	中餐烹調 Chinese Cuisine			3	3	餐旅財務管理 Hospitality Financial Management	2	2			菜單設計與成本控制 Menu Design and Cost Control	2	2			餐飲業連鎖經營管理 Restaurant Franchising Management	2	2							
						餐旅資訊系統 Property Management System in Hotel	2	2			餐旅顧客關係管理 Customer Relationship Management in Hospitality	2	2			◆校外實習(六) Internship(6)				4	4				
						基礎日語 Basic Japanese	2	2			旅館銷售技巧 Selling Skills in Hotel	2	2			餐飲實務 Tea Practice				2	2				
						營養學 Nutrition	2	2			民宿經營與管理 B&B Operation and Management	2	2			餐酒理論與實務 The Practice of Wine Pairing Theory				2	2				
						咖啡實務製備 Coffee Preparation and Practice	2	2			餐旅英語 English for Hospitality	2	2			餐旅採購學 Hospitality Purchasing				2	2				
						咖啡後製與烘焙 Coffee Post-Practice and Roasting			3	3	◆校外實習(四) Internship(4)			4	4	旅館開發與籌備 Hotel Preparation and Planning				2	2				
						歐式料理 European Cuisine			3	3	創意中餐 Creative Chinese Cuisine			3	3	海外參訪研習 Overseas Recreation Industry Visiting				2	2				
						商業套裝軟體 Commercial Software Application			2	2	創意西點烘焙 Creative Pastry & Baking			3	3										
	小計 Subtotal		0	0	5	5		10	10	10	10		10	10	14	14		6	6	6	6		61	61	
總計 Total		19	33	19	33		20	20	20	20		18	18	16	16		8	8	8	8		128	156		
備註 Remark : 1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修22學分，通識選修0學分，系專業必修45學分，專業選修至少61學分。 Total credits for graduation: 128 (University Cores: 22, University Electives: 0, Department Cores: 45, Department Electives: 61). 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 intership course. 4.校外實習(一)至校外實習(六)各為4學分，每門校外實習課每週實際實習時數為16小時。 Internship (1) to Internship (6) are each worth 4 credits, and the actual intership hours per week for each intership course are 16 hours. 5. 本課程表於 113 年 12 月 16 日校級課程委員會議審議通過。 This curriculum was approved at the university-level curriculum committee meeting on Dec 16, 2024.																									

系科：Department

學院：College

通識教育中心：General Education Center

國際事務處：Office of International Affairs

教務處：Academic Affairs Office

餐旅系 鍾碧姮 主任

餐旅學院 林金豆 院長

通識教育中心 林珊姘 中心主任

國際事務處 張遵偉 處長

教務處 陳時瑞

教務行政組 林益彰 組長

教務長 林帥月



