

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 (114 學年度入學適用)

第 1 學 年						第 2 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								
合計		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		
合計		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				
合計		14	14	12	12			14	14	16	16	56	56
總計		18	18	18	18			18	18	18	18	72	72

註：1.畢業總學分數至少72學分；通識必修科目8學分，專業必修科目8學分，專業選修科目至少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 113 年 12 月 16 日校級課程委員會議審議通過。

系科：

學院：

通識教育中心：

教務處：

餐旅系 鍾碧姮 主任

餐旅學院 林金豆 院長

通識教育中心主任 林珊姣

教務行政組 陳時瑞 組長 林益彰

教務長 林帥月