

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 (114 學年度入學適用)

第 1 學 年						第 2 學 年						第 3 學 年						第 4 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		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		
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					人文藝術																			
		社會科學類			2	2	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					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			
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		4	4	0	0		0	0	0	0		12	12		
	選修	飲食文化			2	2	世界美食美酒	2	2			數位科技休閒	2	2			綠色餐飲	2	2							
		微電影行銷			2	2	餐旅日語	2	2			觀光英語	2	2			運動觀光	2	2							
		餐飲美學			2	2	活動與表演藝術	2	2			咖啡實務製備	2	2			廚藝科技創新與運用	2	2							
							觀光與會展實務	2	2			美食的秘密			2	2										
							健康體適能			2	2	英美觀光文化			2	2										
							餐旅科技			2	2	餐旅觀光自媒體創作			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		
	專業課程	必修	餐飲實務			3	3	房務管理與實務	3	3			餐旅行銷管理	2	2			餐旅人力資源管理	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				
							客務管理與實務			2	2	餐旅專題			2	2										
							餐旅財務管理			2	2	宴會與外壇管理			2	2										
合計		0	0	3	3		5	5	4	4		4	4	4	4		4	4	2	2		26	26			
選修		餐飲服務	3	3			葡萄酒與酒類品鑑	2	2			創意西餐	3	3			創意料理製作	3	3							
		電腦軟體應用	2	2			服務業管理	2	2			餐酒理論與實務	2	2			咖啡拉花與雕花	2	2							
		餐旅英語	2	2			進階西點烘焙	3	3			營養學	2	2			餐飲業連鎖經營管理	2	2							
		調酒實務	2	2			歐式料理			3	3	餐旅顧客關係管理			2	2	餐旅形象與品牌管理	2	2							
		西點烘焙			3	3	葡萄酒進階與侍酒服務			2	2	咖啡後製與烘焙			3	3	客房創意造型	2	2							
		旅館管理			2	2	食物學			2	2	餐旅服務品質管理			2	2	民宿經營管理	2	2							
		基礎日語			2	2						餐旅消費行為			2	2	創意西點烘焙			3	3					
												飯店服務中心實務			2	2	茶飲實務			2	2					
																	旅館銷售技巧			2	2					
																	吧檯空間規劃與經營管理			2	2					
																	餐旅採購學			2	2					
																	餐廳開發與籌備			2	2					
																	飯店管家管理與實務			2	2					
																	海外參訪研習			2	2					
	合計		7	7	5	5		5	5	5	5		5	5	9	9		9	9	13	13		58	58		
總計			15	15	16	16		16	16	17	17		17	17	17	17		15	15	15	15		128	128		

註：1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修18學分，學院必修12學分、學院選修14學分，系專業必修26學分，專業選修至少58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. 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：

餐旅系 鍾碧姮 主 任

學院：

餐旅學院 蘇金豆 院 長

通識教育中心：

通識教育 林珊玟 中心 主 任

教務處：

教務行政組 林益彰 組 長

教務長 林帥月

陳時瑞