

Hungkuo Delin University of Technology Curriculum of 2025 Four-Year Degree in Department of Hospitality Management, Overseas Youth Vocational Training 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 Require d	實用中文(一)(二) Practical Chinese (1)(2)	3	6	3	6	認識台灣(一)(二) An Introduction to Taiwan(1)(2)	2	2	2	2																	
	生活華語(一)(二) Living Chinese (1)(2)	2	4	2	4																						
	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 Require d																											
分類通識 General Require d																											
小計 Subtotal		7	17	7	17		2	2	2	2		0	0	0	0		0	0	0	0		18	38				
專業課程 Department Cores																											
專業核心 必修 Core Required Courses	旅館管理 Hotel Management	2	2			餐旅英語(二) English for Hospitality(2)	2	2			餐旅行銷管理 Hospitality Marketing Management	2	2			實務專題(一)(二) Practical Project(1)(2)	2	2	2	2							
	商業禮儀 Business Etiquette	2	2			商業套裝軟體 Business Software Package	2	2			宴會與外燴管理 Banquet and Catering Management	2	2														
	電腦軟體應用 Application of Computer Software	2	2			飲料製作 Beverage Production	4	4			菜單設計 Menu Design	2	2														
	職場溝通與倫理 Workplace Ethics and Communication	2	2			進階餐飲服務 Advanced Food & Beverage Service	4	4			餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2												
	房務管理與實務 The Practice of Housekeeping and Management	4	4			西點烘焙 Pastry & Baking			4	4	餐務理論與實務 The Practice of Stewarding Theory			2	2												
	餐旅英語(一) English for Hospitality(1)			2	2	餐旅進階英語 Advanced English for Hospitality			2	2	飯店服務中心實務 The Practice in Hotel Concierge			2	2												
	餐飲服務 Food & Beverage Service			4	4	客務管理與實務 The Practice of Front Office Management			2	2																	
						中華飲食文化 Chinese Food Culture			2	2																	
小計 Subtotal		12	12	6	6		12	12	10	10		6	6	6	6		2	2	2	2		56	56				
專業選修 Elective Courses	職場安全與衛生 Workplace Safety and Hygiene			2	2	台灣飲食文化 Taiwan Food Culture	2	2			世界知名旅館 World Famous Hotels	2	2			進階西點烘焙 Advanced Pastry & Baking	4	4									
	中餐烹調 Chinese Cuisine			4	4	旅館客房布置與陳設 Hotel Room Decoration and Layout	2	2			咖啡實務製備 Coffee Preparation and Practice	4	4			調酒實務 Practice of Bartender	2	2									
	消費者行為 Consumer Behavior			2	2	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cuisine	4	4			世界飲食文化 World Food Culture	2	2			組織行為管理 Organizational Behavior Management	2	2									
	餐旅企業管理 Hospitality Business Management			2	2	◆校外實習(一)(二) ◆Internship(1)(2)	6	6	6	6	營養學 Nutrition	2	2			茶飲實務 Tea Practice	2	2									
						咖啡概論 Introduction to Coffee			2	2	餐旅美學 Hospitality Aesthetics	2	2			餐廳開發與籌備 Restaurant Preparation and Planning	2	2									
						餐旅簡報技巧 Hospitality Presentaion Skill			2	2	餐旅專業中文 Hospitality Chinese Terminology	2	2			◆校外實習(五)(六) ◆Internship(5)(6)	6	6	6	6							
						創意中餐烹調 Creative Chinese Cuisine			4	4	◆校外實習(三)(四) ◆Internship(3)(4)	6	6	6	6	餐旅個案研究 Hospitality Case study			2	2							
						綠色餐飲 Green Food and Beverage			2	2	西餐烹調 Western Cuisine			4	4	餐旅創意產品 Hospitality Product Design			2	2							
						食物學 Food Science			2	2	地方點心 Chinese Pastry			4	4	吧檯經營管理實務 Practice of Bar Management			2	2							
											葡萄酒概論 Introduction of Wine			2	2	異國料理 Exotic Cuisine			4	4							
											咖啡拉花與雕花 Coffee Latte Art			2	2	餐旅創業管理 Hospitality Entrepreneurial Management			2	2							
											旅館銷售技巧 Selling Skills in Hotel			2	2												
											餐酒理論與實務 The Practice of Wine Pairing Theory			2	2												
	小計 Subtotal		0	0	6	6		6	6	8	8		12	12	10	10		6	6	6	6		54	54			
總計 Total		19	29	19	29		20	20	20	20		18	18	16	16		8	8	8	8		128	148				

備註 Remark :
1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修18學分，系專業必修56學分，專業選修至少54學分。
Total credits for graduation: 128 (University Cores: 18, Department Cores : 56, Department Electives: 54).
2. 科目記號：◆表示專業實習科目。
◆ Professional internship course.
3. 校外實習(一)至校外實習(六)各為6學分，每門校外實習課每週實際實習時數為20小時。
Internship (1) to Internship (6) are each worth 6 credits, and the actual internship hours per week for each internship course are 20 hours.
4. 本課程表於 114 年 7 月 23 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 Jul 23, 2025.

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
張雅惠	蘇金豆	林珊紋	張遵偉	林益彰 林帥月
餐旅系 鍾碧姮	餐旅學院 蘇金豆	通識教育中心 林珊紋	國際事務處 張遵偉	教務行政組 林益彰 教務長 林帥月