

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 Management

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		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					
<b>通識必修課程 University Cores</b>																			
基礎通識 Basic Required	生活華語(一) Living Chinese (1)	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														
小計 Subtotal		9	23	7	17	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0			
<b>專業課程 Department Cores</b>																			
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)	2	2		◆校外實習(五) Internship(5)	2	2								
	房務管理與實務 The Practice of Housekeeping and Management	3	3		◆校外實習(二) Internship(2)	2	2		◆校外實習(六) Internship(6)	2	2								
	餐飲服務 Food & Beverage Service			3	3	◆校外實習(三) Internship(3)			2	2			餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2		
	商業禮儀 Business Etiquette			2	2	◆校外實習(四) Internship(4)			2	2									
小計 Subtotal		10	10	5	5	8	8	8	8	8	8	2	2	2	2	2			
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(九) Internship(9)	2	2			
	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		◆校外實習(十) Internship(10)	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		綠色餐飲 Green Food and Beverage	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 Hospitality Image and Brand Management	2	2		咖啡拉花與雕花 Coffee Latte Art	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		吧台空間規劃與經營管理 Planning and Management of Bar	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		餐飲業連鎖經營管理 Restaurant Franchising Management	2	2			
						基礎日語 Basic Japanese	2	2		旅館銷售技巧 Selling Skills in Hotel	2	2		◆校外實習(十一) Internship(11)		2	2		
						營養學 Nutrition	2	2		民宿經營與管理 B&B Operation and Management	2	2		◆校外實習(十二) Internship(12)		2	2		
						咖啡實務製備 Coffee Preparation and Practice	2	2		餐旅英語 English for Hospitality	2	2		茶飲實務 Tea Practice		2	2		
						咖啡後製與烘焙 Coffee Post-Practice and Roasting			3	3	◆校外實習(七) Internship(7)			2	2	餐酒理論與實務 The Practice of Wine Pairing Theory		2	2
						歐式料理 European Cuisine			3	3	◆校外實習(八) Internship(8)			2	2	餐旅採購學 Hospitality Purchasing		2	2
						商業套裝軟體 Commercial Software Application			2	2	創意中餐 Creative Chinese Cuisine			3	3	旅館開發與籌備 Hotel Preparation and Planning		2	2
						宴會與外埠管理 Banquet and Catering Management			2	2	創意西點烘焙 Creative Pastry & Baking			3	3	海外參訪研習 Overseas Recreation Industry Visiting		2	2
						調酒實務 Practice of Bartender			2	2	葡萄酒進階與侍酒服務 Advanced Wine and Sommelier Service			2	2				
						餐旅科技 Hospitality Technology			2	2	餐旅消費者行為 Hospitality Consumer Behavior			2	2				
						飲食文化 Food Culture			2	2	餐旅服務品質管理 Hospitality Service Quality Management			2	2				
					餐旅日語 Hospitality Japanese			2	2	餐旅個案討論 Hospitality Case Study			2	2					
					觀光創新創意 Innovation and Creativity in Tourism			2	2	飯店管家管理與實務 The Practice in Hotel Butler and Management			2	2					
										餐旅觀光創業管理 Hospitality and Tourism Entrepreneurial Management			2	2					
										進階餐旅英語 Advanced English for Hospitality			2	2					
小計 Subtotal		0	0	7	7	10	10	10	10	10	10	14	14	6	6	6	6		
總計 Total		19	33	19	29	20	20	20	20	18	18	16	16	8	8	8	8		

備註 Remark :  
 1. 畢業總學分數至少128學分；通識必修22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, Department Cores: 45, Department Electives: 61.)  
 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(十二)各為2學分，每門校外實習課每週實際實習時數為8小時。  
 Internship (1) to Internship (12) are each worth 2 credits, and the actual internship hours per week for each internship course are 8 hours.  
 4. 本課程表於 113 年 12 月 16 日校級課程委員會會議通過。於 115 年 1 月 29 日修訂通過。  
 This curriculum was approved at the university-level curriculum committee meeting on Dec 16, 2024. Revised and adopted on Jan 29, 2026.

系科：餐旅系 鍾碧姮 學院：餐旅學院 蘇金豆 通識教育中心：通識教育中心主任 林珊玟 國際事務處：Office of International Affairs 長 張遵偉 教務處：Academic Affairs Office 陳時瑞 教務行政組 林益彰 教務長 林帥月

114 學年度入學 日四技 餐旅管理系 旅館管理國際學生產學合作專 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	下	生活華語(二) Living Chinese(2)	2	6	一	下	生活華語(二)(海青班) Living Chinese(2)	2	4	停開課程
2	二	上	校外實習(一)Internship(1)	4	4	四	上	校外實習(一)Internship(1) (日四技.一般生)	3	3	變更學分/時數
3	二	下	校外實習(二)Internship(2)	4	4	四	上	校外實習(二)Internship(2) (日四技.一般生)	3	3	變更學分/時數
4	三	上	校外實習(三)Internship(3)	4	4	四	上	校外實習(三)Internship(3) (日四技.一般生)	3	3	變更學分/時數
5											

餐旅管理系 國際學生產學合作專

國際學生產學合作專

餐旅管理系

餐旅管理系

餐旅管理系