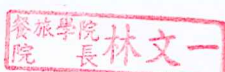
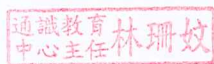



宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 日間部 四技 餐旅管理系 旅館管理國際學生產學合作專班 課程表 (108學年度入學適用)

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					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		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		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(一)(二)		3	6	3	6	認識台灣(一)(二)		2	2	2	2													
		生活華語		2	4	2	4																			
		語言輔導		0	5	0	5																			
		體育		2	2	2	2																			
合計		7	17	7	17			2	2	2	2			0	0	0	0			18	38					
專業必修	專業核心	旅館管理		2	2			餐旅英語(二)		2	2			餐旅行銷管理		2	2			實務專題(一)(二)		2	2	2	2	
		商業禮儀		2	2			商業套裝軟體		2	2			宴會與外燴管理		2	2									
		電腦軟體應用		2	2			飲料製作		4	4			菜單設計		2	2									
		職場溝通與倫理		2	2			進階餐飲服務		4	4			餐旅人力資源管理				2	2							
		房務管理與實務		4	4			西點烘焙				4	4	餐務理論與實務				2	2							
		餐旅英語(一)				2	2	餐旅進階英語				2	2	飯店服務中心實務				2	2							
		餐飲服務				4	4	容務管理與實務				2	2													
								中華飲食文化				2	2													
合計		12	12	6	6			12	12	10	10			6	6	6	6			2	2	2	2	56	56	
專業選修	職場安全與衛生				2	2	台灣飲食文化		2	2			校外實習(三)		4	16			校外實習(五)		4	16				
	中餐烹調				4	4	旅館客房布置與陳設		2	2			世界知名旅館		2	2			進階西點烘焙		4	4				
	消費者行為				2	2	進階中餐烹調		4	4			咖啡實務製備		4	4			調酒實務		2	2				
	餐旅企業管理				2	2	校外實習(一)(二)		4	16	4	16	世界飲食文化		2	2			組織行為管理		2	2				
							咖啡概論				2	2	營養學		2	2			茶飲實務		2	2				
							餐旅簡報技巧				2	2	餐旅美學		2	2			餐廳開發與籌備		2	2				
							創意中餐烹調				4	4	餐旅專業中文		2	2										
							綠色餐飲				2	2	校外實習(四)				4	16	校外實習(六)				4	16		
							食物學				2	2	西餐烹調				4	4	餐旅個案研究				2	2		
													地方點心				4	4	餐旅創意產品				2	2		
													葡萄酒概論				2	2	吧台經營管理實務				2	2		
													咖啡拉花與雕花				2	2	異國料理				4	4		
													旅館銷售技巧				2	2	餐旅創業管理				2	2		
												餐酒理論與實務				2	2									
合計		0	0	6	6			6	6	8	8			12	12	10	28			6	24	6	24	54	108	
總計		19	29	19	29			20	20	20	20			18	18	16	34			8	26	8	26	128	202	

備註：
 1. 畢業總學分數為128學分:通識必修科目18學分，專業必修科目56學分，專業選修科目54學分。
 2. 每學期校外實習時數為288學時。
 3. 本課程表於110年6月8日校課程委員會議修訂審議通過。

單位主管：  院長：  通識中心主任：  國際事務處：  教務處：   教務長 