

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學創新美食觀光就業學分學程施行細則

中華民國 106 年 3 月 23 日餐旅管理系課程委員會通過

中華民國 106 年 5 月 17 日校課程委員會會議通過

- 一、本施行細則依據「宏國學校財團法人宏國德霖科技大學學程實施辦法」訂定之。
- 二、本學程負責單位為餐旅管理系，由系主任兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校大學部二年級以上學生皆可申請修讀本學程。
- 四、招收名額：不限制(但仍受課程之選修人數限制)。
- 五、申請方式：欲修習本學程者，須先填具申請表向餐旅管理系提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少 20 學分。
- 七、學程培育目標、核心能力暨課程規劃：如附表。
- 八、學生修習本學程課程，應於每學期選課加退選期間內辦理選課。
- 九、學生修習本學程，每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理，選修跨系課程是否採計為畢業學分，應由主修系認定之。
- 十、學生修畢本學程應修課程且成績及格者，經學程負責單位審查通過後，由教務處發給學程修業證明。
- 十一、本施行細則未規定之事宜，悉依本校學則及相關法令之規定辦理。
- 十二、本施行細則經本校課程委員會會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 創新美食觀光就業學分學程規劃表

培育目標	培育具備創造力、實戰力、創意加值之觀光餐旅人才為目標。					
核心能力	1.人文涵養：具備人文通識及適應社會的能力，包含各種通識課程及服務學習課程的學習。 2.資訊能力：具備各種電腦基礎課程的能力。 3.語文能力：具備基礎語文書寫溝通能力，以利於專業資訊取得及資料蒐集的能力，並培養國際化視野及適應全球化競爭的時代。 4.餐旅廚藝及休閒旅遊專業知識：具備餐旅廚藝及休閒旅遊專業知識所需基本知識，以利學生未來職場上追求新知與創新發展的潛力。 5.職業倫理：具備良好的學習精神及工作態度，進而養成良好人際溝通及合群敬業的精神，以健全職業發展的需求。					
課程規劃						
種類	課程名稱	學程 必/選修	開課系所	學分數	時數	備註
核心課程	人力資源管理	必修	餐旅/廚藝/休閒	2	2	
	服務業管理	必修	餐旅/廚藝/休閒	2	2	
專業基礎	餐旅財務管理	選修	餐旅系	2	2	至少修習 8 學分
	餐旅行銷管理	選修	餐旅系	2	2	
	飲料製作	選修	餐旅系	4	4	
	餐旅英語(二)	選修	餐旅系	2	2	
	餐旅日語	選修	餐旅系	2	2	
	餐飲美學	選修	廚藝系	2	2	
	裝飾蛋糕製作	選修	廚藝系	3	3	
	新世界料理	選修	廚藝系	3	3	
	顧客關係管理	選修	休閒系	2	2	
	旅遊文化	選修	休閒系	2	2	
	旅行業經營管理	選修	休閒系	2	2	
導覽解說	選修	休閒系	2	2		

專業實務	世界飲食文化	選修	餐旅系	2	2	至少修習 8學分
	餐旅創新與創意實務	選修	餐旅系	2	2	
	綠色餐飲	選修	餐旅系	2	2	
	餐飲業連鎖經營管理	選修	餐旅系	2	2	
	茶飲實務	選修	餐旅系	2	2	
	餐廳設計與規劃	選修	廚藝系	2	2	
	台灣地方點心製作	選修	廚藝系	3	3	
	養生料理	選修	廚藝系	3	3	
	創意廚藝	選修	廚藝系	3	3	
	領隊與導遊實務	選修	休閒系	2	2	
	遊程規劃與設計	選修	休閒系	2	2	
	休閒活動規劃與設計	選修	休閒系	2	2	
	主題旅遊	選修	休閒系	2	2	
	休閒行銷管理	選修	休閒系	2	2	