

## 宏國德霖科技大學飯店菁英培育學程施行細則

- 一、本施行細則依據「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學院，由餐旅學院院長兼任學程負責人統籌辦理。
- 三、修讀資格：凡本校大學部一年級以上學生皆可修讀本學程所開之課程。
- 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學院提出申請。
- 六、最低修習學分總數：附表所列科目至少 18 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。
- 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議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表 飯店菁英培育學程規劃表

培育目標	培育具備專業力、實戰力之餐旅人才，接軌飯店就業為目標。
核心能力	1.餐旅觀光專業知能 2.餐旅觀光外語能力 3.餐旅資訊 4.餐旅外語 5.餐旅管理 6.餐旅實務與應用

課程規劃						
種類	課程名稱	必/選 修	開課系所	學分數	時數	備註
專業基礎	餐旅管理	必	餐旅學院	2	2	需完成 4學分
	餐旅觀光創新創意	必	餐旅學院	2	2	
客房 專業實務	餐旅顧客關係管理	選	餐旅學院	2	2	本類課程 至少完成 8學分； 它類合計 至少6學 分
	餐旅科技	選	餐旅學院	2	2	
	餐旅行銷管理	必	餐旅系	2	2	
	房務管理與實務	選	餐旅系	2	2	
	飯店管家管理與實務	選	餐旅系	2	2	
	飯店服務中心實務	選	餐旅系	2	2	
	客房創意造型	選	餐旅系	3	3	
餐飲 專業實務	飲食文化	選	餐旅學院	2	2	本類課程 至少完成 8學分； 它類合計 至少6學 分
	餐飲服務	選	餐旅系	3	3	
	宴會與外燴管理	選	餐旅系	2	2	
	吧檯空間規劃與經營	選	餐旅系	2	2	
	調酒實務	選	餐旅系	2	2	
	葡萄酒與酒類品鑑	選	餐旅系	2	2	
	葡萄酒進階與侍酒服務	選	餐旅系	2	2	
	咖啡實務製備	選	餐旅系	2	2	
廚藝 專業實務	餐飲美學	選	餐旅學院	2	2	本類課程 至少完成 8學分； 它類合計 至少6學 分
	創意廚藝	選	餐旅學院	2	2	
	美食的秘密	選	餐旅學院	2	2	
	西餐烹調(一)	選	廚藝系	3	3	
	西餐烹調(二)	選	廚藝系	3	3	
	西點烘焙(一)	選	廚藝系	3	3	
	西點烘焙(二)	選	廚藝系	3	3	
	中式點心製作	選	廚藝系	3	3	
	異國創意料理	選	廚藝系	3	3	
	宴會實務	選	廚藝系	3	3	
	台灣小吃	選	廚藝系	3	3	