

中華科技大學夜間部四技觀旅系課程表(103 學年度入學)

104年7月31日103學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過

104年10月12日104學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					學分數	時數				
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目				一學期		二學期	
		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
學校必修	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)(四)	2	2	2	2	通識課程(五)(六)	2	2	2	2	通識課程(七)	2	2			26	30			
	通識課程(二)			2	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2															
	體育(一)(二)	1	2	1	2																				
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	國文(一)(二)	2	2	2	2																				
	小計	7	8	7	8	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0					
學院必修	管理學	3	3																		3	3			
	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0					
學系必修	觀光與餐旅概論	2	2			觀光地理	2	2			服務業管理	2	2			專題製作	1	2	1	2	40	42			
	休閒美學	2	2			觀光行政與法規			2	2	消費者行為	2	2												
	人際關係與溝通技巧	2	2			專業英文(一)(二)	2	2	2	2	行銷學	2	2												
	國際禮儀			2	2						人力資源規劃與管理			2	2										
	職業倫理與生涯發展			2	2						顧客關係管理			2	2										
	專業日文(一)(二)	2	2	2	2						專業英文(三)(四)	2	2	2	2										
	航空產業概論			2	2																				
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	8	8	6	6	小計	1	2	1	2					
選修科目	軍訓(一)(二)	2	2	2	2																59	59			
	國家公園與世界遺產	2	2			國民旅遊	2	2			旅行業管理	2	2			溫泉觀光	2	2							
	產業觀光	2	2			領隊導遊實務②	2	2			旅館資訊系統②	3	3			郵輪旅遊	2	2							
	觀光網路資訊應用			2	2	導覽解說實務			2	2	航空公司經營管理	2	2			美食旅遊	2	2							
	園康活動設計			2	2	餐飲衛生與安全	2	2			節慶觀光	2	2			宗教旅遊			2	2					
	美姿美儀	2	2			餐飲管理	2	2			旅遊健康管理	2	2			博物館與觀光			2	2					
	飲食文化	2	2			旅館管理			2	2	鄉村與社區觀光	2	2			旅遊風險管理			2	2					
	點心製作			2	2	航空票務	2	2			民宿管理			2	2	旅館娛樂管理	2	2							
	酒與飲料專業知識			2	2	地勤服務管理	2	2			主題樂園管理			2	2	旅館規劃與籌備	2	2							
	餐旅服務			2	2	航空訂位②			3	3	旅遊糾紛案例分析			2	2	餐廳規劃與佈局	2	2							
						永續觀光			2	2	宴會服務管理	2	2			餐旅工務與維護			2	2					
						旅遊行程設計	2	2			菜單設計與成本分析	2	2			微型餐旅創業實務			2	2					
						休閒活動企劃	2	2			創意西餐料理	3	3			餐旅管理個案分析			2	2					
						旅遊資訊系統應用②			2	2	客務實務	2	2			觀光景觀概論			2	2					
						會議與展覽管理			2	2	食材製備與物料管理			2	2	生態旅遊			2	2					
						文化創意產業與觀光			2	2	餐旅公關與媒體運用			2	2										
						餐旅會計	2	2			旅館安全管理			2	2										
						房務作業管理	2	2			專業日文(三)(四)	2	2	2	2										
						飲務與酒吧作業管理	2	2			觀光餐旅產業講座			2	2										
						飲料調製	2	2																	
						創意中餐料理			3	3															
						服務中心作業管理			2	2															
						客務管理			2	2															
					廚務與餐務作業管理			2	2																
	建議選修	0	0	2	2	建議選修	10	10	11	11	建議選修	7	7	10	10	建議選修	10	10	9	9					
	合計	18	19	17	18	合計	17	18	18	19	合計	17	17	18	18	合計	13	14	10	11	128	134			

1. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分): 必修 69 學分、選修 59 學分以上。

2. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。「◆」為創新創意課程。

3. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。

觀旅系
主任何學庸

1050223

新竹分部
教務組長羅紹松