

中華科技大學四技進修部觀光餐旅系課程規畫表(105學年度入學)

105年03月21日104學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

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 學分	二學期 學分	科 目		一學期 學分	二學期 學分	科 目		一學期 學分	二學期 學分	科 目		一學期 學分	二學期 學分		
學 校 必 修	通識課程(一)中華人文	2	2	通識課程(三)(四)	英文(一)(二)	2	2	通識課程(五)(六)	2	2	2	通識課程(七)	2	2	/	24	28
	國文(一)(二)	2	2		英文實習(一)(二)	1	2								/		
	英文(一)(二)	2	2														
	體育(一)(二)	1	2														
	小計	7	8		小計	3	4		2	2	2		2	2	0		
學 院 必 修	通識課程(二)院核心通識 管理學	2	2	航空英文(一)(二)	2	2	2	航空公司經營管理	2	2		飛行安全	2	2		16	16
			2							2	2			2	2		
	小計	2	2		小計	2	2		2	2	2		2	2	2		
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(一)(二)	1	2	1	30	32
	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		行銷學	2	2						
	國際禮儀		2						人力資源規劃與管理		2						
									顧客關係管理		2						
									觀光餐旅產業講座		2						
	小計	6	6		小計	4	4		小計	6	6		小計	1	2		
	軍訓(一)(二)	2	2														
選 修 科 目	學校選修			學院選修				學系選修				學系選修				58	58
	國家公園與世界遺產	2	2		國民旅遊	2	2		旅遊業經營管理	2	2		溫泉觀光	2	2		
	產業觀光	2	2		@領隊導遊實務	2	2		#旅館資訊系統	3	3		郵輪旅遊	2	2		
	觀光網路資訊應用		2		導遊解說實務		2		航空公司經營管理	2	2		美食旅遊	2	2		
	團體活動設計		2		餐飲衛生與安全	2	2		節慶觀光	2	2		宗教旅遊		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		
	飲食文化	2	2		旅館管理		2		鄉村與社區觀光	2	2		旅遊風險管理		2		
	點心製作		2		客運與業務	2	2		民俗管理		2		旅館娛樂管理	2	2		
	酒與飲料專業知識		2		地勤服務管理	2	2		主題樂園管理		2		旅館規劃與籌備	2	2		
	餐旅服務		2		#航空訂位	3	3		旅遊糾紛案例分析		2		餐廳規劃與佈局	2	2		
	企業組織與管理	2	2		永續觀光	2	2		宴會服務管理	2	2		餐旅工務與維護		2		
	專業日文(一)(二)	2	2		遊程設計暨成本分析	2	2		菜單設計與成本分析		2		微型餐旅創業實務		2		
					休閒活動企劃	2	2		異國創意料理	3	3		餐旅管理個案分析		2		
					#旅遊資訊系統應用		2		客務實務	2	2		休閒農場經營管理		2		
					會議與展覽管理		2		食材製備與物料管理		2						
					文化創意產業與觀光		2		餐旅公關與媒體運用		2						
					餐旅會計	2	2		旅館安全管理		2						
					房務作業管理	2	2		專業日文(三)(四)	2	2						
					飲務與酒吧作業管理	2	2										
					飲料調製	2	2										
					創意中餐料理		3										
					客務管理		2										
					廚務與餐務作業管理		2										
	建議選修	2	2		建議選修	8	8		建議選修	8	8		建議選修	8	8		
	合計	17	18		合計	17	18		合計	18	18		合計	13	14		

1. 畢業應修畢128學分(必修70學分、選修58學分)；其中至多採計外系選修6學分為畢業學分。

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

觀光系何學庸
主任

0713

新竹分部羅紹松
教務組長

105.07.13