

中華科技大學四技進修推廣部觀光餐旅系課程規畫表(106學年度入學)

106年3月20日105學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過  
107年1月15日106學年度第1學期第2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			
	一學期		二學期		一學期		二學期		一學期		二學期		一學期		二學期						
科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目	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	/	/	
	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2											
	英文(一)(二)	2	2	2	2																
	體育(一)(二)	1	2	1	2																
	小計	7	8	5	6	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	
學院必修	通識課程(二)院核心通識	2	2			航空英文(一)(二)	2	2	2	2	航空公司經營管理	2	2		飛行安全	2	2				
	管理學			2	2						#電子商務			2	2	職業倫理與生涯發展			2	2	
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	
學系必修	觀光與餐旅概論	2	2							專題製作(一)(二)	1	2	1	2							
	觀光行政與法規			2	2																
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	1	2	1	2	小計	0	0	0	0	
學校選修	軍訓(一)(二)	2	2	2	2																
選修科目 學系選修	國家公園與世界遺產	2	2			國民旅遊	2	2			食材製備與物料管理	2	2		渡假村及溫泉觀光管理	2	2				
	產業觀光	2	2			@領隊導遊實務	2	2			節慶觀光	2	2		地方文化概論	2	2				
	飲食文化	2	2			航空產業發展概論	2	2			旅遊健康管理	2	2		#旅館資訊系統	2	2				
	企業組織與管理	2	2			餐飲衛生與安全	2	2			主題樂園管理	2	2		旅遊業經營管理	2	2				
	休閒美學	2	2			餐飲管理	2	2			消費者行為	2	2		休閒旅遊管理	3	3				
	人際關係與溝通技巧	2	2			房務作業管理與實務	2	2			菜單設計與成本分析	2	2		地方特色產業發展概論			2	2		
	專業日文(一)(二)	2	2	2	2	永續觀光	2	2			服務業管理	2	2		旅遊風險管理			2	2		
	#@商業套裝軟體(一)(二)	2	2	2	2	休閒活動企劃	2	2			行銷學	2	2		微型創業管理與成本控制	2	2				
	國際禮儀			2	2	飲料調製	2	2			#@航空訂位	3	3		觀光景觀概論	2	2				
	點心製作			2	2	觀光地理	2	2			鄉村與社區觀光			2	2	戶外探索與體驗	2	2			
	餐旅服務	2	2			專業英文(一)(二)	2	2	2	2	人力資源規劃與管理			2	2	#旅遊資訊系統應用	3	3			
	職業倫理與生涯發展	2	2			客務管理	2	2			顧客關係管理	2	2								
	美姿美儀	2	2			會議與展覽管理	2	2			觀光餐旅產業講座	2	2								
	創意中餐料理	3	3			空廚作業與管理	2	2			民宿管理	2	2								
	異國創意料理	3	3			旅館管理	2	2			遊程設計暨成本分析	2	2								
						物流管理	2	2			旅遊糾紛案例分析	2	2								
						導覽解說實務	2	2			原住民特色料理	3	3								
											傳統客家料理	3	3								
	建議選修	6	6	8	8	建議選修	12	12	12	12	建議選修	13	13	13	13	建議選修	9	9	9	9	
	合計	17	18	17	18	合計	17	18	17	18	合計	18	19	18	19	合計	13	13	11	11	

備註：  
1. 畢業應修畢128學分(必修46學分、選修82學分)；其中至多採計外系選修18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