

中華科技大學進修部四技觀旅系課程規畫表(104學年度入學)

104年3月23日103學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過  
 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  
 105年10月18日105學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過  
 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修正通過

學 校 類 別	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											
	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																							
	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			3	3		
學系必修	觀光與餐旅概論	2	2			觀光地理	2	2			專題製作	1	2	1	2											
	休閒美學	2	2			觀光行政與法規			2	2																
	人際關係與溝通技巧	2	2			專業英文(一)(二)	2	2	2	2																
	國際禮儀			2	2																					
	職業倫理與生涯發展			2	2																					
	專業日文(一)(二)	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	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	國家公園與世界遺產	2	2			永續觀光	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			客務實務	2	2			郵輪旅遊	2	2								
	觀光網路資訊應用			2	2	餐旅會計	2	2			航空公司經營管理	2	2			美食旅遊	2	2								
	團康活動設計			2	2	餐飲衛生與安全	2	2			休閒活動企劃	2	2			旅館娛樂管理	2	2								
	美容美儀	2	2			房務作業管理	2	2			旅遊健康管理	2	2			旅館規劃與籌備	2	2								
	飲食文化	2	2			旅遊行程設計	2	2			鄉村與社區觀光	2	2			餐廳規劃與佈局	2	2								
	酒與飲料專業知識			2	2	飲料調製	2	2			房務作業管理與實務	2	2			行銷學	2	2								
	餐旅服務			2	2	旅館管理			2	2	宴會服務管理	2	2			餐飲管理	2	2								
						服務中心作業管理			2	2	消費者行為	2	2			國民旅遊	2	2								
						客務管理			2	2	服務業管理	2	2			觀光景觀概論			2	2						
						導覽解說實務			2	2	#旅館資訊系統	3	3			生態旅遊			2	2						
						#旅遊資訊系統應用			2	2	創意中餐料理	3	3			宗教旅遊			2	2						
						文化創意產業與觀光			2	2	創意西餐料理	3	3			博物館與觀光			2	2						
						廚務與餐務作業管理			2	2	專業英文(三)(四)	2	2	2	2	旅遊風險管理			2	2						
						地勤服務管理			2	2	專業日文(三)(四)	2	2	2	2	餐旅工務與維護			2	2						
						航空票務			2	2	點心製作			2	2	微型餐旅創業實務			2	2						
						#航空訂位			3	3	食材製備與物料管理			2	2	餐旅管理個案分析			2	2						
											餐旅公關與媒體運用			2	2											
											旅館安全管理			2	2											
											觀光餐旅產業講座			2	2											
											旅遊糾紛案例分析			2	2											
											菜單設計與成本分析			2	2											
											人力資源規劃與管理			2	2											
											顧客關係管理			2	2											
											節慶觀光			2	2											
											民宿管理			2	2											
											主題樂園管理			2	2											
											飲務與酒吧作業管理			2	2											
											會議與展覽管理			2	2											
		建議選修	0	0	2	2	建議選修	10	10	10	10	建議選修	15	15	14	14	建議選修	12	12	10	10					
		合計	18	19	17	18	合計	17	18	17	18	合計	18	19	17	18	合計	14	14	10	10	128	134			

1. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分)：必修55學分、選修73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。