

中華科技大學日間部四技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
 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
 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
 107年11月5日107學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過

科 目	第一學年			第二學年			第三學年			第四學年			學分數	時數													
	第一學期 學分	第二學期 學分	時數	第一學期 學分	第二學期 學分	時數	第一學期 學分	第二學期 學分	時數	第一學期 學分	第二學期 學分	時數															
學校必修	通識課程(一)中華人文	2	2	/	/	/	通識課程(四)(五)	2	2	2	2	2	通識課程(六)	2	2	/	/	專業技能檢定	/	/	0	0	25	30			
	通識課程(三)	/	/	2	2	2	體育(三)	1	2	/	/																
	體育(一)(二)	1	2	1	2	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2																
	英文(一)(二)	2	2	2	2	2																					
	國文(一)(二)	2	2	2	2	2																					
	勞作教育	1	1	/	/	/																					
	服務學習	/	/	1	1	1																					
	小計	8	9	8	9	8	小計	4	6	3	4	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0						
學院必修	管理學	3	3				航空英文	3	3			專題製作(一)(二)	1	2	1	2									13	15	
	通識課程(二)院核心通識			2	2	2	航空器概論			3	3																
	小計	3	3	2	2	2	小計	3	3	3	3	小計	1	2	1	2	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			專業英文(三)(四)	2	2	2	2	綜合實作實習(一)(二)	3	3	3	3					32	32
	休閒美學	2	2				觀光行政與法規			2	2	綜合實作實習(一)(二)	3	3	3	3	餐旅人力資源管理	2	2								
	人際關係與溝通技巧	2	2				專業英文(一)(二)	2	2	2	2	餐旅人力資源管理	2	2													
	國際禮儀			2	2	2	客運與業務			2	2																
							服務業管理	2	2																		
	小計	6	6	2	2	2	小計	6	6	6	6	小計	7	7	5	5	小計	0	0	0	0						
學校選修	◎進階英文(一)(二)	2	2	2	2	2	◎進階英文(三)(四)	2	2	2	2	體育進階(一)(二)	1	1	1	1	軍訓(一)(二)	2	2	2	2						
												◎專題研究(一)(二)	1	1	1	1											
學院選修	航空基礎英文(全英文)			3	3	3	物流管理			2	2	機場經營與管理(全英文)			2	2	地勤服務管理(全英文)									2	
	國家公園與世界遺產	2	2				@領隊導遊實務	2	2			校外實習(一-1)(二-1)	1	*	1	*	校外實習(一)(二)	9	*	9	*						
	專業日文(一)(二)	2	2	2	2	2	房務作業管理與實務	2	2			校外實習(一-2)(二-2)	2	*	2	*	校外實習(三-1)(四-1)	1	*	1	*						
	#商業套裝軟體(一)(二)	2	2	2	2	2	餐飲衛生與安全	2	2			校外實習(一-3)(二-3)	3	*	3	*	校外實習(三-2)(四-2)	2	*	2	*						
	美容美儀			2	2	2	飲料調製	2	2			餐飲管理	2	2			校外實習(三-3)(四-3)	3	*	3	*						
	職業倫理與生涯發展			2	2	2	休閒活動企劃	2	2			永續觀光	2	2			渡假村及溫泉觀光管理	2	2								
	創意中餐料理			3	3	3	航空產業發展概論	2	2			#航空訂位	2	2			地方文化概論	2	2								
							旅遊管理學	2	2			顧客抱怨處理實務	2	2			#旅館資訊系統	2	2								
							傳統客家料理	3	3			◎研究方法與論文寫作	3	3			#旅遊資訊系統應用	2	2								
							產業觀光	2	2			◎觀光產業經營管理個案研究	3	3			#旅遊資訊系統應用	2	2								
							飲食文化	2	2			倉儲管理實務	2	2			地方特色產業發展概論	2	2								
							企業組織與管理	2	2			國民旅遊	2	2			旅遊風險管理	2	2								
							異國創意料理			3	3	客務管理	2	2			微型創業管理與成本控制	2	2								
							消費者行為			2	2	會議與展覽管理	2	2			觀光景觀概論	2	2								
							餐旅服務	2	2			空廚作業與管理	3	3			戶外探索與體驗	2	2								
							點心製作			3	3	旅館管理	2	2			原住民特色料理	3	3								
												導覽解說實務	2	2			食材製備與物料管理	2	2								
																	節慶觀光	2	2								
																	旅遊健康管理	2	2								
																	主題樂園管理	2	2								
																	菜單設計與成本分析	2	2								
																	顧客關係管理			2	2						
																	鄉村與社區觀光			2	2						
																	民宿管理			2	2						
																	遊程設計暨成本分析			2	2						
																	旅遊糾紛案例分析			2	2						
																	企業倫理			2	2						
	建議選修	4	4	7	7	7	建議選修	6	6	7	7	建議選修	8	8	8	8	建議選修	9	9	9	9						
	合計	21	22	19	20	20	合計	19	21	19	20	合計	18	19	14	15	合計	9	9	9	9			128	135		

備註：
 1. 「#」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。「▲」為產業實務導向共構課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
 2. 修習短期制校外實習所採計學分數以6學分為限；修習學期(年)制校外實習所採計學分數以18學分為限，時數以「*」表示；修習學期(年)制校外實習得予免修當學期(年)系、院選必修課(重補修科目除外)，但免修學分數上限不得超過當學期校外實習學分數。
 3. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
 4. 專業技能檢定包含「英語能力檢定」、「專業證照」及至少修畢1學分以上(含)「校外實習」共計三項。
 5. 本系學生選修外系課程將予承認為本系選修學分，全部總計不超過10學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。