

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

第一學年	第一學期		第二學期		第二學年	第一學期		第二學期		第三學年	第一學期		第二學期		第四學年	第一學期		第二學期		學分數	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	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(四)(五)	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	體育(三)	1	2	/	/															
	體育(一)(二)	1	2	1	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	國文(一)(二)	2	2	2	2																				
	勞作教育	1	1	/	/																				
	服務學習	/	/	1	1																				
	小計	8	9	8	9	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										
	通識課程(二)院核心通識			2	2	航空器概論			3	3															
	小計	3	3	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										
	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										
	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	客運與業務			2	2															
						服務業管理	2	2																	
	小計	6	6	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	◎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										
學院選修	航空基礎英文(全英文)			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	2					
選修科目	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	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	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	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	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	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	3	3							
						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	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	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. 畢業技能檢定包含「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。