

中華科技大學餐旅管理系四技日間部課程規劃表(110學年度入學)

110年4月23日109學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過
110年4月27日109學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過
110年4月29日109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	二學期	科目		一學期	二學期	科目		一學期	二學期	科目		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				
(通識科目)	中華人文			2	2	通識課程(二)	2	2	通識課程(四)	2	2									
	通識課程(一)			2	2	通識課程(三)														
	國文(一)(二)	2	2	2	2															
	體育(一)(二)	2	2	2	2															
	服務學習	1	1																	
	勞作教育			1	1															
	小計	5	5	9	9	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0
(學院科目)	職場英文(一)(二)	2	2	2	2	營養學	3	3	銀髮食療保健	3	3									
	職場倫理	2	2			食品衛生與安全	3	3	#健康科技軟體應用與設計	3	3									
	食品科學概論			3	3	保健食品概論			◆創新產品開發			3	3							
						#大數據應用與程式設計			健康產業市場/職場分析			2	2							
	小計	4	4	5	5	小計	6	6	6	6	小計	6	6	5	5	小計	0	0	0	0
(學系科目)	餐旅管理	2	2			餐旅行銷	2	2	專題製作(一)(二)	2	2	2	2							
	餐旅美學	2	2			@中餐烹飪實務	3	3	宴會實務	2	2									
	@烘焙實務	3	3			餐旅人力資源			2	2	綜合實習成果展示			2	2					
	餐旅服務	2	2			觀光行政法規			2	2										
	旅行業管理			2	2	@西餐烹飪實務	3	3												
	@飲料調製			3	3															
	小計	9	9	5	5	小計	5	5	7	7	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0
校選修(通識科目)																				
選修科目	主題樂園管理	2	2			國家公園與世界遺產	2	2	校外實習(一)(二)	9	*	9	*	校外實習(三)(四)	9	*	9	*		
	消費者心理與行為	2	2			國際禮儀	2	2	成長實習	1	*	1	*	成長實習	1	*	1	*		
	旅遊行程設計	2	2			生態與永續觀光	2	2	餐旅採購實務與成本控制	2	2			旅遊風險管理	2	2				
	咖啡美學	2	2			休閒美學	2	2	人際關係與溝通技巧	2	2			旅遊健康管理	2	2				
	會議與展覽管理			2	2	觀光地理	2	2	世界飲食文化	2	2			城市觀光	2	2				
	文化創意產業與觀光發展	2	2			音樂城市導覽	2	2	團康活動設計	2	2			觀光產業公共關係與媒體應用	2	2				
	音樂節慶與旅遊			2	2	美姿美儀與接待技巧	2	2	休閒活動企劃	2	2			俱樂部經營管理	2	2				
	#多媒體應用與簡報技巧			2	2	觀光工廠與產業觀光			中式點心	3	3			#旅館資訊系統	2	2				
						節慶與文化活動管理	2	2	西點裝飾藝術	3	3			健康休閒事業經營與管理	2	2				
						鄉村與社區觀光	2	2	#航空訂位系統	3	3			餐廳籌劃與開幕	2	2				
						餐飲連鎖經營管理	2	2	體驗觀光	2	2			團體營養膳食與製備	2	2				
						感官評估與分析	2	2	客運與票務			2	2	綠色餐飲	2	2				
									服務業客訴與危機管理	2	2			航空公司經營與管理	3	3				
									國民旅遊	2	2			巧克力製作與拉糖藝術	3	3				
									HACCP	2	2			觀光產業經營管理個案研究	3	3				
									導覽解說實務	2	2			溫泉與露營區經營與管理	2	2				
									旅遊糾紛案例分析	2	2			度假村經營與管理	2	2				
									葡萄酒賞析	2	2			地勤服務管理	2	2				
									茶與咖啡	2	2			餐飲衛生管理實務	2	2				
									餐飲資訊系統	2	2			吧檯管理	2	2				
									宴會西點製作	3	3			微型創業規劃與經營	2	2				
									台灣小吃料理	3	3			督導實務	2	2				
									領隊與導遊實務			3	3	餐飲策略管理	2	2				
														◆創意行銷企劃	2	2				
														銀髮族休閒產業	2	2				
														空廚餐飲製作	3	3				
														法義料理實務	3	3				
														◆創意料理	3	3				
	建議選修	2	2	2	2	建議選修	4	4	4	4	建議選修	5	5	7	7	建議選修	9	9	9	9
	合計	20	20	21	21	合計	17	17	19	19	合計	17	17	16	16	合計	9	9	9	9

- 備註：
- 「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」專業職能課程。
 - 校畢業門檻為「校外實習」
 - 本系就業核心能力相關語言及證照規劃如下
 - 鼓勵學生多益300分以上。
 - 本系日間部四技學生畢業門檻詳如「中華科技大學餐旅管理系學生畢業門檻實施要點」，持續強化學生就業競爭力。
 - 當學期若開設計畫性課程，如就業課程等，系選修課程得以計畫性課程認列畢業選修學分數。

128 128