

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系日四技課程科目表(108學年度入學適用)

學年 類別	必選別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				總計				
		科目名稱		第一學期		第二學期		科目名稱		第一學期		第二學期		科目名稱		第一學期			第二學期			
				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
通識課程		中文鑑賞與應用(一)	2	2			外國語言(三)	2	2			雲林學、學雲林			1	1						
		中文鑑賞與應用(二)			2	2	人文藝術應用領域(一)	2	2			職涯發展	1	1								
		外國語言(一)	2	2			人文藝術應用領域(二)			2	2											
		外國語言(二)			2	2	自然科學應用領域(一)	2	2													
		資訊素養			2	2	自然科學應用領域(二)			2	2											
		運動與健康(一)	2	2			社會科學應用領域(一)	2	2													
		運動與健康(二)			2	2	社會科學應用領域(二)			2	2											
		生命教育與服務學習(一)	1	1																		
	生命教育與服務學習(二)			1	1																	
共同課程		勞作教育(一)	0	0																		
		勞作教育(二)			0	0																
		全民國防教育軍事訓練(一)	0	2																		
		全民國防教育軍事訓練(二)			0	2																
	通識及共同合計	7	9	9	11	通識及共同合計	8	8	6	6	通識及共同合計	1	1	1	1	通識及共同合計	0	0	0	0		
學院共同	專業必修	創意與創新			2	2	職場英語			2	2											
		休閒管理學			2	2	觀光行銷學	2	2													
							觀光英語	2	2													
		學院共同小計	0	0	4	4	學院共同小計	4	4	2	2	學院共同小計	0	0	0	0	學院共同小計	0	0	0	0	
觀光旅館模組	必修	旅館管理	2	2			房務實務	2	2			*實務專題	1	1			專業實習(一)	8	8			
		領隊實務	2	2			*專題寫作			2	2	*校內實習與講座			1	1						
		國際禮儀(證照輔導)	2	2																		
		客務實務			2	2																
		模組必修小計	6	6	2	2	模組必修小計	2	2	2	2	模組必修小計	1	1	1	1	模組必修小計	8	8	0	0	
	選修	觀光資源規劃			2	2	專題寫作軟體應用			2	2	*遊程設計與規劃	2	2			*專業實習報告(一)	1	1			
		旅行社經營與管理			2	2	民宿經營管理			2	2	*旅行社業務系統	2	2								
												旅館英語	2	2								
												*海外見習	1	1								
												宴會規劃	2	2								
										餐旅人力資源管理			2	2								
										*旅館資訊系統			2	2								
				0	0	4	4	模組選修小計	0	0	4	4	模組選修小計	9	9	4	4	模組選修小計	1	1	0	0
				6	6	6	6	模組學分合計	2	2	6	6	模組學分合計	10	10	5	5	模組學分合計	9	9	0	0
餐飲烘焙模組	必修	烘焙食品製作與實習	3	3			中式糕點製作	3	3			*飲料與咖啡調製(一)	2	2			專業實習(二)		8	8		
		餐飲服務技能	2	2								餐飲英語			2	2						
		模組必修小計	5	5	0	0	模組必修小計	3	3	0	0	模組必修小計	2	2	2	2	模組必修小計	0	0	8	8	
	選修	西式點心製作與實習			4	4	飲食文化	2	2			蔬果雕刻與烹飪	3	3			*專業實習報告(二)		1	1		
		*餐飲日語與烹飪			3	3	台灣小吃製作			3	3	消費心理學			2	2						
		餐飲管理			2	2	*創意中式糕點製作			3	3	餐飲採購實務			2	2						
												飲料與咖啡調製(二)			2	2						
										菜單設計與實習			2	2								
				0	0	9	9	模組選修小計	2	2	6	6	模組選修小計	3	3	8	8	模組選修小計	0	0	1	1
				5	5	9	9	模組學分合計	5	5	6	6	模組學分合計	5	5	10	10	模組學分合計	0	0	9	9

畢業學分	通識及共同	32 學分
	專業必修	52 學分(含院共 10 學分)
	專業選修	34 學分
	全校性多元學習	系專業科目 10 學分
最低畢業總學分數		128 學分
備註	<p>1.觀光旅館模組計 44 學分，餐飲烘焙模組計 49 學分。</p> <p>2.校外實習科目(學分)：18 學分、校外實習執行時間：四年級。惟境外生修習實習課程，須符合每學分每學期 18 週及 1 學份至多 80 小時實習之規範。</p> <p>3.服務學習科目：校內實習與講座，服務學習總時數至少 40 小時。</p> <p>4.證照輔導課程:共 3 項，8 門，19 學分</p> <p>(1)「烘焙食品乙級專業證照輔導課程:烘焙食品製作與實習(3 學分)/西式點心製作與實習(4 學分)」</p> <p>(2)「CHM 旅館管理專業人員認證階專業證照中導課程：旅館管理(2 學分)/飲服務技能(2 學分)/房務實務(2 學分)/客務實務(2 學分)」</p> <p>(3)「精品咖啡師專業證照輔導課程：飲料與咖啡調製(一)/(2 學分)、飲料與咖啡調製(二)/(2 學分)」</p> <p>5.依本校「學生畢業門檻施辦法」之規定，日間部學生畢業需具備包含專業技術能力、服務學習能力、外語能力、資訊能力，並通過各項檢核始可畢業，各項規範詳閱相關實施要點或細則。</p> <p>6.註記*為限制外系選課科目</p>	
異動紀錄	<p>說明： 107 學年度第 3 次系課程會議通過(2019.03.04)，107 學年度第 3 次院課程委員會會議通過(2019.03.25)</p>	