

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系 四技進修部課程科目表 (109 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
通識 必修		中文鑑賞與應用(一)(二)	2	2	2	2	資訊素養(一)(二)	2	2	2	2	性別平等教育	2	2							
		基礎實用英文(一)(二)	2	2	2	2	多元藝術鑑賞	2	2			婚姻與家庭			2	2					
		運動與健康(一)體適能	2	2			美學與藝術生活			2	2										
		運動與健康(二)健康促進			2	2															
		通識必修小計	6	6	6	6	通識必修小計	4	4	4	4	通識必修小計	2	2	2	2	通識必修小計	0	0	0	0
通識 選修						科技與生活	2	2			民主與法治素養	2	2			勞資關係	2	2			
						生態與環境			2	2	生活與法律			2	2	職業倫理			2	2	
		通識選修小計	0	0	0	0	通識選修小計	2	2	2	2	通識選修小計	2	2	2	2	通識選修小計	2	2	2	2
學院 共同		創意與創新	2	2			觀光日語	2	2			觀光行銷學	2	2							
		休閒管理學			2	2	觀光英語			2	2	觀光餐旅行政法規			2	2					
		學院共同小計	2	2	2	2	學院共同小計	2	2	2	2	學院共同小計	2	2	2	2	學院共同小計	0	0	0	0
專業 必修		旅館管理	2	2			中式糕點製作	4	4			飲料與咖啡調製(一)	2	2			導覽與解說實務	2	2		
		領隊實務	2	2			房務實務	2	2			旅館英語	2	2			服務業管理	2	2		
		國際禮儀	2	2			蔬果雕刻與盤飾	4	4			遊程設計與規劃	2	2			餐飲管理			2	2
		烘焙食品製作與實習	4	4			客務實務			2	2	餐飲英語			2	2	消費心理學			2	2
		餐飲服務技能			2	2						餐飲採購實務			2	2					
												飲料與咖啡調製(二)			2	2					
		專業必修小計	10	10	2	2	專業必修小計	10	10	2	2	專業必修小計	6	6	6	6	專業必修小計	4	4	4	4
專業 選修		餐旅日語			2	2	婚禮規劃			2	2	創意甜點製作	4	4			旅行業票務系統	2	2		
		旅行業經營與管理			2	2	觀光資源規劃			2	2	餐旅人力資源管理			2	2	菜單設計與實習	2	2		
		西式點心製作與實習			4	4	飲食文化			2	2	旅館資訊系統			2	2	食品安全與衛生	2	2		
							民宿經營管理			2	2	專題寫作軟體應用	2	2			生態旅遊			2	2
							地方產業發展與行銷	2	2			專題寫作			2	2	人際關係與溝通技巧			2	2
							溝通與簡報實務	2	2								茶道藝術			2	2
		專業選修小計	0	0	8	8	專業選修小計	4	4	8	8	專業選修小計	6	6	6	6	專業選修小計	6	6	6	6
學期合計		18	18	18	18	學期合計	18	18	18	18	學期合計	16	16	16	16	學期合計	12	12	12	12	
通識課程學分		36 學分(必修 24；選修 12)																			
學院共同學分		12 學分																			
專業必修學分		44 學分																			
專業選修學分		36 學分																			
最低專業總學分數		128 學分																			
異動 紀錄	1.109 年度第 2 次系課程委員會議(109.08.20)訂定、109 年度第 1 次院課程委員會議(109.08.20)通過、第 32 次校課程委員會議(109.08.24)通過、第 46 次教務會議(109.09.08)修正通過。 2.多元選修可依同學興趣選課得不依時序開課。																				