

環球科技大學觀光與餐飲旅館系日四技課程科目表(109 學年度入學適用)

學年	類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				學分 小計				
		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		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	學分	時數
通識課程	必修	中文鑑賞與應用(一)	2	2							健康樂活			1	1							18 學分
		中文鑑賞與應用(二)			2	2					職涯規劃與發展	1	1									
		外國語言(一)	2	2																		
		外國語言(二)			2	2																
		資訊素養			2	2																
		運動與健康(一)	2	2																		
		運動與健康(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	必修	勞作教育(一)	0	0																		0 學分
		勞作教育(二)			0	0																
		通識必修及共同合計	7	7	9	9	通識必修及共同合計	0	0	0	0	通識必修及共同合計	1	1	1	1	通識必修及共同合計	0	0	0	0	
通識課程	選修	全民國防教育軍事訓練(一)	1	2			人文藝術應用領域(一)	2	2													12 學分
		全民國防教育軍事訓練(二)			1	2	人文藝術應用領域(二)			2	2											
								自然科學應用領域(一)	2	2												
								自然科學應用領域(二)			2	2										
								社會科學應用領域(一)	2	2												
								社會科學應用領域(二)			2	2										
		通識選修小計	1	2	1	2	通識選修小計	6	6	6	6	通識選修小計	0	0	0	0	通識選修小計	0	0	0	0	
學院共同	專業必修	創意與創新			2	2	**觀光英語	2	2						專業實習	8	8					18 學分
		**休閒管理學			2	2	**觀光行銷學	2	2													
							觀光餐旅行政法規			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	8	8	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								14 學分
		領隊實務	2	2			專題寫作			2	2	校內實習			1	1						
		*國際禮儀	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	0	0	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			
		旅行業經營與管理			2	2	民宿經營管理			2	2	旅行業票務系統	2	2								
												旅館英語	2	2								
												海外見習	1	1								
												*婚禮規劃	2	2								
										餐旅人力資源管理			2	2								
										旅館資訊系統			2	2								
										專業講座			1	1								
模組選修小計	0	0	4	4	模組選修小計	0	0	4	4	模組選修小計	9	9	5	5	模組選修小計	1	1	0	0			
模組學分合計	6	6	6	6	模組學分合計	2	2	6	6	模組學分合計	10	10	6	6	模組學分合計	1	1	0	0			
烘焙	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			職場專業實習	8	8			20
		*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	學分
選修	西式點心製作與實習			4	4	飲食文化	2	2			創意烹飪製作	3	3			專業實習報告(二)			1	1	31 學分
	餐旅日語			2	2	台灣小吃創意製作			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						
						蔬果雕刻與盤飾	3	3			飲料與咖啡調製(二)			2	2						
											菜單設計與實習			2	2						
	模組選修小計	0	0	8	8	模組選修小計	5	5	6	6	模組選修小計	3	3	8	8	模組選修小計	0	0	1	1	
	模組學分合計	5	5	8	8	模組學分合計	8	8	6	6	模組學分合計	5	5	10	10	模組學分合計	0	0	9	9	
	學期合計	11	11	18	18	學期合計	14	14	14	14	學期合計	15	15	16	16	學期合計	9	9	9	9	
畢業學分	通識及共同	30 學分 【必修(含共同)18 學分，選修 12 學分(人文、社會、自然領域各 4 學分)】																			
	專業必修	52 學分 (含院共 18 學分)																			
	專業選修	36 學分																			
	多元興趣選修	10 學分 (承認跨系專業必選修、通識選修或跨領域課程合計 10 學分)																			
	最低畢業總學分數	128 學分																			
備註	1.觀光旅館模組計 37 學分，餐飲烘焙模組計 51 學分。																				
	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 學分至多 80 小時實習之規範。																				
	3.服務學習科目：校內實習，服務學習總時數至少 40 小時。																				
	4.證照輔導課程：共 8 項，12 門，27 學分																				
	(1)「烘焙食品乙、丙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)」																				
	(2)「CHM 旅館管理專業人員認證銀階專業證照輔導課程：旅館管理/(2 學分)、餐飲服務技能/(2 學分)、房務實務/(2 學分)、客務實務/(2 學分)」																				
	(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)」																				
	(4)「國際禮儀接待員專業證照輔導課程：國際禮儀/(2 學分)」																				
(5)「普考導遊人員、領隊人員專業證照輔導課程：領隊實務/(2 學分)」																					
(6)「Sabre/Abacus 航空訂位專業證照輔導課程：旅行業票務系統/(2 學分)」																					
(7)「遊程規劃師輔導課程：遊程設計與規劃/(2 學分)」																					
(8)就業學程課程：9 學分 (專精課程 162 小時、職場體驗 120 小時、共通核心職能課程 54 小時)																					
5.依本校「學生畢業門檻實施辦法」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。																					
6.註記*為限制外系選課科目																					
7.學生畢業前須取得本系專業證照：【丙級證照 2 張】或【乙級證照 1 張】為畢業門檻。																					
8.外系同學修課注意事項：																					
(1)修讀飲料與咖啡調製(二)須修讀飲料與咖啡調製(一)課程，並搭配課程考取專業證照。																					
(2)修讀西式點心製作與實習、中式糕點製作、進階中式糕點製作需具備烘焙丙級證照或修讀烘焙食品製作與實習課程。																					
異動紀錄	說明:寫法範例:(填寫通過會議名稱及日期，必修課程修正需教務會議通過；選修課程修正需學院課程會議通過)																				
	1.108 學年第 6 次系課程委員會議(109.05.13)、108 學年第 6 次院課程委員會議(109.06.29)、第 31 次校課程委員會議(109.07.29)修正通過、第 46 次教務會議(109.09.08)通過。																				