

# 中華科技大學 四技進修部 餐旅管理系 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次系課程發核委員會通過  
 110年4月27日109學年度第2學期第1次院課程發核委員會通過  
 110年4月29日109學年度第2學期第1次校課程發核委員會通過  
 111年1月21日111學年度第1學期第1次校課程發核委員會通過  
 112年4月25日111學年度第2學期第1次系課程發核委員會通過  
 112年4月26日111學年度第2學期第1次院課程發核委員會通過  
 112年5月1日111學年度第2學期第2次校課程發核委員會修正通過

第一學年/First Academic Year					第二學年/Second Academic Year					第三學年/Third Academic Year					第四學年/Forth Academic Year					總學分 Total Credits	總時數 Total Hours				
科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title				第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester	
		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours			學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours			學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours					學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
學校必修 (通識科目) Courses Required by the University	中華人文/ Chung Hua Humanities and Cultures	2	2	/	/	通識課程(二)/ General Studies(二)	2	2	/	/	通識課程(四)/ General Studies(四)	2	2												
	通識課程(一)/ General Studies(一)	/	/	2	2	通識課程(三)/ General Studies(三)	/	/	2	2															
	國文(一)(二)/ Chinese Literature(一)(二)	2	2	2	2																				
	體育(一)(二)/ Physical Education(一)(二)	2	2	2	2																				
<b>小計/Subtotal</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計/Subtotal</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>小計/Subtotal</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			<b>小計/Subtotal</b>							
學系必修 (專業科目) Courses Required by the Department	餐旅管理/ Hospitality Management	2	2	/	/	餐旅行銷/ Marketing for Hospitality	2	2	/	/	團體營養膳食與製備/ The Management of Group Meal and Quantity Food Preparation	2	2	/	/	專題討論(一)(二)/ Seminar(一)(二)	2	2	2	2					
	餐旅美學/ Hospitality Aesthetic	2	2	/	/	@中餐烹飪實務/ Chinese Cuisine Practice	3	3	/	/	宴會實務/ Banquet Practice	2	2	/	/										
	@烘焙實務/ Baking Practice	3	3	/	/	餐旅人力資源/ Hospitality Human Resource Management	/	/	2	2	餐飲衛生管理實務/ The Practice of Food Hygiene Management	/	/	2	2										
	旅行業管理/ Travel Industry Management	/	/	2	2	領隊與導遊實務/ The Practice of Tour Leader & Tour Guide	/	/	2	2	餐旅採購實務與成本控制/ Purchasing Management and Cost Control for the Hospitality Industry	/	/	2	2										
	餐旅服務/ Hospitality Service	/	/	2	2	@西餐烹飪實務/ Western Cuisine Practice	/	/	3	3															
	@飲料調製/ Beverage Modulation	/	/	3	3																				
	<b>小計/Subtotal</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>小計/Subtotal</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>小計/Subtotal</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計/Subtotal</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
選修科目 Elective Course	校選修 (通識科目) University Electives										軍訓(一)(二)/Military Training(I)(II)	2	2	2	2										
	主題樂園管理/ Theme Park Practice and Management	2	2	/	/	國家公園與世界遺產/ National Parks and World Heritage	2	2	/	/	職場倫理與生涯發展/ Workplace Ethics and Career Development	2	2	/	/	城市觀光/ Urban Tourism	2	2	/	/					
	消費者心理與行為/ The Psychology and Behavior of Consumer	2	2	/	/	國際禮儀/ International Etiquette	2	2	/	/	人際關係與溝通技巧/ Interpersonal Relationships and Communication Skills	2	2	/	/	觀光產業公共關係與媒體應用/ The public relations and Media Application of Tourism Industry	2	2	/	/					
	旅遊行程設計/ Tour Planning and Design	2	2	/	/	生態與永續觀光/ Ecotourism	2	2	/	/	世界飲食文化/ World Food Culture	2	2	/	/	健康休閒事業經營與管理/ Health Leisure Industry Management	2	2	/	/					
	咖啡美學/ Art of coffee	2	2	/	/	休閒美學/ Leisure Aesthetics	2	2	/	/	團體活動設計/ Planning of Group Activities	2	2	/	/	餐廳籌劃與開幕/ Restaurant Development and Planning	2	2	/	/					
	食物學與食材認識/ Food Fundamentals and Food Ingredients	/	/	2	2	觀光地理/ Tourism Geography	2	2	/	/	休閒活動企劃/ Leisure Activities Plan	2	2	/	/	綠色餐飲/ Green Restaurants	2	2	/	/					
	會議與展覽管理/ Meeting and Exhibition Management	/	/	2	2	音樂城市導覽/ The Guide of Musical Cities	2	2	/	/	體驗觀光/ Experience Tourism	2	2	/	/	觀光產業經營管理個案研究/ Case Study on Tourism Industrial Management	3	3	/	/					
	音樂節慶與旅遊/ Music Festival and Tourism	/	/	2	2	餐飲品質管理/ Catering quality management	2	2	/	/	◆創意中麵實務/ Creative Medium Practice	2	2	/	/	巧克力製作與拉糖藝術/ Chocolate Making and the Art of Pulling Sugar	3	3	/	/					
	#多媒體應用與簡報技巧/ Multi-Media Application and the Skills for Slide Design	/	/	2	2	文化創意產業與觀光發展/ Cultural with Creative Industries and Tourism Development	2	2	/	/	西點裝飾藝術/ Decorating Techniques for Pastry	3	3	/	/	日式料理實務/ Japanese Cooking	3	3	/	/					
						食品衛生與安全/ Food Hygiene and Safety	2	2	/	/	中式點心/ Chinese Dim Sum	3	3	/	/	溫泉與露營區經營與管理/ Hot spring and camping area operation and management	/	/	2	2					
						餐飲資訊系統/ Introductions to Restaurant Management Information System	2	2	/	/	客運與票務/ Air Transport Service Management and Ticketing	/	/	2	2	度假村經營與管理/ Resort operation and management	/	/	2	2					
						餐飲連鎖經營管理/ Chain restaurant Management	/	/	2	2	服務業客訴與危機管理/ Customer complaints and crisis management in service industry	/	/	2	2	吧檯管理/ The Bar management	/	/	2	2					
						感官評估與分析/ Food Sensory Evaluation and Analysis	/	/	2	2	國民旅遊/ National Tourism	/	/	2	2	餐旅策略管理/ Strategic Management	/	/	2	2					
						美姿美儀與接待技巧/ Practical Etiquette and Deportment	/	/	2	2	HACCP	/	/	2	2	◆創意行銷企劃/ Creative Marketing Planning	/	/	2	2					
						觀光工廠與產業觀光/ Tourism Factory and Industrial Tourism	/	/	2	2	導覽解說實務/ Tour Guidance and Interpretation Practice	/	/	2	2	銀髮族休閒產業/ Senior Leisure Industry	/	/	2	2					
						餐旅會計學/ Hospitality accounting	/	/	2	2	旅遊糾紛案例分析/ Traveling Dispute Case Analysis	/	/	2	2	空廚餐飲製作/ Empty kitchen catering production	/	/	3	3					
						節慶與文化活動管理/ Festivals and Cultural Activities Management	/	/	2	2	葡萄酒賞析/ Wine Appreciation	/	/	2	2	法義料理實務/ French & Italian Cuisine	/	/	3	3					
						營養學/ Introductions to Nutrition	/	/	2	2	茶與咖啡/ Tea and coffee	/	/	2	2	◆創意料理/ Creative Cuisine	/	/	3	3					
						鄉村與社區觀光/ Country and Community Tours	/	/	2	2	◆創新糕點製作/ Innovative Pastry Making	/	/	2	2	調酒學/ Mixology	/	/	3	3					
						◆創意甜點製作/ Creative Dessert Practice	/	/	2	2	觀光行政法規/ Tourism administrative and Laws	/	/	2	2										
										宴會西點製作/ Banquet dessert production	/	/	3	3											
										台灣小吃料理/ Taiwanese snacks dishes	/	/	3	3											
<b>建議選修/ Suggested Elective</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>建議選修/ Suggested Elective</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>建議選修/ Suggested Elective</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>建議選修/ Suggested Elective</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
合計/Total		15	15	15	15	合計/Total		17	17	17	17	合計/Total		16	16	16	16	合計/Total		16	16	16	16	<b>128</b>	<b>128</b>

備註：  
 1. 「#」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。  
 2. 當學期若開設計畫性課程，如就業學程課程等，系選修課程得以計畫性課程認列畢業選修學分數。