

中華科技大學現役軍人營區在職專班餐旅管理科二專進修部課程規劃表(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					學分數	時數	
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			
(通識科目)	國文	2	2			通識課程(二)(三)	2	2	2	2	8	8
	通識課程(一)			2	2							
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2		
(專業科目)	餐旅管理	2	2			餐旅行銷	2	2			24	24
	餐旅美學	2	2			遊程規劃與設計	2	2				
	咖啡美學	2	2			食品衛生與安全	2	2				
	旅行業管理			2	2	餐旅人力資源管理			2	2		
	餐旅服務			2	2	服務業客訴與危機處理			2	2		
	觀光行政法規			2	2	餐飲連鎖經營管理			2	2		
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6		
學校選修											48	48
選修科目	社區觀光	2	2			文化創意產業與觀光發展	2	2				
	餐旅文化	2	2			菜單規劃與設計	2	2				
	觀光地理	2	2			食物學與食材認識	2	2				
	低碳旅遊	2	2			旅遊糾紛案例分析	2	2				
	團康活動設計	2	2			度假村經營與管理	2	2				
	城市觀光	2	2			民宿經營與管理	2	2				
	生態與永續觀光	2	2			綠色餐飲	2	2				
	休閒美學	2	2			領隊與導遊實務	3	3				
	@飲料調製	3	3			@西餐烹飪實務	3	3				
	中式點心	3	3			航空公司經營與管理	3	3				
	巧克力製作與拉糖藝術	3	3			觀光產業公共關係與媒體應用			2	2		
	餐旅採購實務與成本控制			2	2	觀光工廠與產業觀光			2	2		
	茶與咖啡			2	2	節慶與文化活動管理			2	2		
	消費者心理與行為			2	2	團體營養膳食與製備			2	2		
	觀光電子商務			2	2	餐旅市場調查與分析			2	2		
	主題樂園管理			2	2	餐旅品質管理			2	2		
	銀髮餐旅休閒產業			2	2	餐旅銷售技巧			2	2		
	創新管理			2	2	微型創業規劃與經營			2	2		
	餐旅英文			2	2	HACCP			2	2		
	@烘焙實務			3	3	@中餐烹飪實務			3	3		
調酒學			3	3	宴會西點製作			3	3			
空廚餐飲製作			3	3	觀光產業經營管理個案研究			3	3			
建議選修	12	12	12	12	建議選修	12	12	12	12			
合計	20	20	20	20	合計	20	20	20	20	80	80	

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。