

中華科技大學 二專進修部 現役軍人營區在職專班 餐旅管理科 課程規劃表(111學年度入學)

111年03月23日110學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過

111年03月25日110學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過

111年05月09日110學年度第2學期第2次校課程發展委員會通過

112年5月1日111學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過

第一學年		第二學年				學分數	時數					
		一學期		二學期				一學期		二學期		
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數	
學校必修 (通識科目)	國文 / Chinese Literature	2	2	/	/	通識課程(二)(三) / General Courses(二)(三)				8	8	
	通識課程(一) / General Courses(一)	/	/	2	2							
	小計	2	2	2	2	小計						
學系必修 (專業科目)	食物學與食材認識 / Food Fundamentals and Food Ingredients	2	2	/	/	食品衛生與安全 / Food Hygiene and Safety				26	26	
	觀光概論 / Introduction to Tourism	2	2	/	/	遊程規劃與設計 / Tour planning						
	飲料調製 / Beverage Modulation	2	2	/	/	消費者心理與行為 / The Psychology and Behavior of Consumer						
	旅行業管理 / Travel Industry Management	2	2	/	/	團體營養膳食與製備 / The Mangement of Group Meal and Quantity Food Preparation						
	餐旅美學 / Hospitality Aesthetic	/	/	2	2	人際關係與溝通技巧 / Interpersonal Relationships and Communication Skills						
	餐旅管理 / Hospitality Management	/	/	2	2	廚房管理						
	營養學 / Introductions to Nutrition	/	/	2	2							
	小計	8	8	6	6	小計						
選修科目	校選修 (通識科目)									46	46	
	學系選修 (專業科目)	社區觀光 / Community Sightseeing	2	2	/	/	領隊與導遊實務 / The Practice of Tour Leader & Tour Guide					
		西餐烹飪實務 / Western Cuisine Practice	2	2	/	/	旅遊健康管理					
		觀光地理 / Tourism Geography	2	2	/	/	餐旅行銷 / Marketing for Hospitality					
		低碳旅遊 / Low-carbon tourism	2	2	/	/	民宿經營與管理 / Bed & Breakfast Operation and Management					
		團康活動設計 / Planning of Group Activities	2	2	/	/	節慶與文化活動管理 / Festivals and Cultural Activities Management					
		城市觀光 / Urban Tourism	2	2	/	/	度假村經營與管理 / Resort operation and management					
		生態與永續觀光 / Ecotourism	2	2	/	/	法義料理實務					
		休閒美學 / Leisure Aesthetics	2	2	/	/	服務業客訴與危機處理 / Customer complaint and crisis management for service industry					
		餐旅英文 / Hospitality English	/	/	2	2	國際禮儀 / International Etiquette					
		餐飲採購實務與成本控制 / Food procurement practices and cost control	/	/	2	2	餐旅市場調查與分析 / Catering market research and analysis					
		咖啡美學 / Art of coffee	/	/	2	2	吧檯管理					
		中餐烹飪實務 / Chinese Cuisine Practice	/	/	2	2	餐飲品質管理					
		觀光電子商務 / Tourism E-Commerce	/	/	2	2	旅行業管理					
		餐飲連鎖經營管理 / Chain restaurant Management	/	/	2	2	主題樂園管理 / Theme Park Practice and Management					
		銀髮餐旅休閒產業 / Silver-haired hospitality and leisure industry	/	/	2	2	觀光行政法規					
		HACCP	/	/	2	2	創意料理					
		創新管理 / Innovation Management	/	/	2	2	微型創業規劃與經營 / Micro Entrepreneurship and Operational Practice					
		健康產業經營與管理 / Health Industry Management	/	/	2	2	職場倫理 / Workplace Ethics					
		建議選修	10	10	12	12	建議選修					
合計	20	20	20	20	合計							

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。