

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系日四技課程科目表(107學年度入學適用-觀光學院)

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	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		中文鑑賞與應用	2			外國語言(三)	2			雲林學、學雲林			1					
		中文口語與表達			2	人文藝術應用領域(一)	2			職涯發展	1							
		外國語言(一)	2			人文藝術應用領域(二)			2									
		外國語言(二)			2	自然科學應用領域(一)	2											
		資訊素養			2	自然科學應用領域(二)			2									
		運動與健康(一)	2			社會科學應用領域(一)	2											
		運動與健康(二)			2	社會科學應用領域(二)			2									
		生命教育與服務學習(一)	1															
		生命教育與服務學習(二)			1													
共同課程		勞作教育(一)	0															
		勞作教育(二)			0													
		全民國防教育軍事訓練(一)	0															
		全民國防教育軍事訓練(二)			0													
	通識及共同合計	7		9	通識及共同合計	8		6	通識及共同合計	1		1	通識及共同合計	0	0	0	0	
學院共同	專業必修	創意與創新			2	觀光英語	2											
		休閒管理學			2	觀光行銷學	2											
		學院共同小計	0		4	學院共同小計	4		2	學院共同小計	0		0	學院共同小計	0	0	0	0
觀光旅館模組	必修	旅館管理	2			房務實務	2			*實務專題	1			*專業實習(一)	8			
		領隊實務	2			*專題寫作			2	*校內實習與講座			1					
		國際禮儀(證照輔導)	2															
		客務實務			2													
		模組必修小計	6		2	模組必修小計	2		2	模組必修小計	1		1	模組必修小計	8		0	0
	選修	觀光資源規劃			2	旅行業票務系統	2			遊程設計與規劃	2			*專業實習報告(一)	1			
		旅館資訊系統			2	觀光行政法規	2			旅館英語	2							
		旅行業經營與管理			2	專題寫作軟體應用			2	*海外見習	1							
										服務業管理	2							
										餐旅人力資源管理			2					
									旅館管家服務			2						
	模組選修小計	0		6	模組選修小計	4		2	模組選修小計	7		4	模組選修小計	1	0	0	0	
	模組學分合計	6		8	模組學分合計	6		4	模組學分合計	8		5	模組學分合計	9	0	0	0	
餐飲烘焙模組	必修	烘焙食品製作與實習	3			中式糕點製作	3			飲料與咖啡調製(一)	2			*專業實習(二)			8	
		餐飲服務技能	2			餐飲英語			2									
		模組必修小計	5		0	模組必修小計	3		2	模組必修小計	2		0	模組必修小計	0	0	8	
	選修	西式點心製作與實習			4	蔬果雕刻與盤飾	2			飲食文化	2			*專業實習報告(二)			1	
		旅館日語			2	創意烹飪製作			3	消費心理學			2					
	餐飲管理			2	*進階中式糕點製作			3	餐飲採購實務			2						
									飲料與咖啡調製(二)			2						

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系日四技課程科目表(107學年度入學適用-觀光學院)

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	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					
																		學分				
		婚禮規劃									2											
		模組選修小計	0	8							2	8					0	0	1	0		
		模組學分合計	5	8							4	8					0	0	9	0		
餐 旅 實 務 模 組	選 修	餐旅服務實習(一)	3					餐旅服務實習(三)	3					餐旅服務實習(五)	3							
		餐旅服務實習報告(一)	1					餐旅服務實習報告(三)	1					餐旅服務實習報告(五)	1							
		餐旅服務實習(二)			3			餐旅服務實習(四)			3			餐旅服務實習(六)			3					
		餐旅服務實習報告(二)			1			餐旅服務實習報告(四)			1			餐旅服務實習報告(六)			1					
		模組選修小計	4	4				模組選修小計	4	4				模組選修小計	4	4			0	0	0	0
		模組學分合計	4	4				模組學分合計	4	4				模組學分合計	4	4			0	0	0	0
多 元 學 習	多 元 選 修	初級日語(一)(應外)	2				營養學(廚藝)	2					生態旅遊(觀光)	3								
		中餐廚藝製作(一)(廚藝)	3				自行車旅遊產業(觀光)	3					廣告學(行銷)	3								
		中餐廚藝製作(二)(廚藝)			3		領導與團隊經營(企管)	2					導覽解說技巧(觀光)	3								
		西餐廚藝製作(一)(廚藝)			3		嬰幼兒餐點設計(幼保)			2			蔬果加工學(生技)			2						
		溝通與簡報技巧(企管)			2		銀髮族運動休閒規劃(運保)			2			世界美食英語(應外)			2						
		多元學習合計	5	8			多元學習合計	7	4			多元學習合計	9	7			多元學習合計	0	0	0	0	
畢 業 學 分	通識及共同		32學分																			
	專業必修		52學分																			
	專業選修		34學分																			
	多元學習		10學分																			
最低畢業總學分數		128 學分																				
備 註	1.觀光旅館模組計34學分，餐飲烘焙模組計 38 學分，餐旅實務模組24學分。																					
	2.校外實習科目：【上學期】:專業實習(一)8學分、專業實習報告(一)1學分【下學期】:專業實習(二)8學分、專業實習報告(二)1學分、校外實習時數：1440小時、校外實習執行時間：四年級全學年。																					
	3.校內實習與講座為服務學習科目，服務學習總時數至少18小時，並參加3場(含)以上系上辦理有關實習講座。																					
	4.證照輔導課程11學分：「國際禮儀接待員專業證照輔導課程:國際禮儀」、「烘焙食品乙級專業證照輔導課程:烘焙食品製作與實習/西式點心製作與實習」、「普考導遊人員、領隊人員專業證照輔導課程:領隊實務」。																					
	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.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。																					
	7.註記*為限制外系選課科目																					
	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	107學年度課程表業經106學年度第3次系課程會議通過(107.03.16)，選修課程修正業經106學年度第3次院教評會議通過(107.03.19)。																					

系助理：

系主任：

院秘書：

院長：