

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系 四技在職專班課程科目表 (108 學年度入學適用)

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		
				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
通識 必修		中文鑑賞與應用(一)(二)	2	2	2	2	英文(一)(二)	2	2	2	2	醫學與人生(一)(二)	2	2	2	2	勞資關係	2	2		
		休閒運動(一)(二)	2	2	2	2											職業倫理			2	2
		通識必修合計	4	4	4	4	通識必修合計	2	2	2	2	通識必修合計	2	2	2	2	通識必修合計	2	2	2	2
通識 選修		性別與生活	2	2			休閒與生活(一)(二)	2	2	2	2										
		婚姻與家庭			2	2	創意與創新	2	2												
		通識選修最低合計	2	2	2	2	通識選修最低合計	2	2	2	2	通識選修最低合計	0	0	0	0	通識選修最低合計	0	0	0	0
專業 必修		管理學	2	2			餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2	研究方法概論(一)(二)	2	2	2	2	領隊與導遊實務	2	2		
		觀光行銷管理			2	2	觀光資源概要(一)(二)	2	2	2	2	國際禮儀(一)(二)	2	2	2	2	觀光行政與法規			2	2
		休閒概論	2	2			餐飲服務技能(一)(二)	2	2	2	2	餐廳經營管理	2	2			人際關係與溝通技巧	2	2		
		餐旅管理概論			2	2	餐飲採購實務	2	2			宴會規劃與管理			2	2	人力資源管理			2	2
		餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2	食品安全與衛生			2	2	房務實務	2	2			專題講座(一)(二)	2	2	2	2
		烘焙食品製作與實習	4	4								客務實務			2	2					
		吧台與飲料管理			4	4															
	專業必修合計	10	10	10	10	專業必修合計	8	8	8	8	專業必修合計	8	8	8	8	專業必修合計	6	6	6	6	
專業 選修						蔬果雕刻製作	4	4			咖啡調製實務	4	4			導覽與解說實務	2	2			
						創意麵包製作			4	4	西式點心製作與實習			4	4	生態旅遊			2	2	
											消費心理學			2	2	遊程設計與規劃(一)(二)	2	2	2	2	
	專業選修最低合計	0	0	0	0	專業選修最低合計	4	4	4	4	專業選修最低合計	4	4	4	4	專業選修最低合計	4	4	4	4	
多元 選修		職涯探索	2	2			藝術與人生	2	2			法律與生活	2	2			環保與生活	2	2		
		生涯規劃			2	2	音樂與人生			2	2	政治與生活			2	2	生態與環境			2	2
		科技概論	2	2			邏輯推理與溝通	2	2			非營利組織與社區參與	2	2			職業安全與衛生	2	2		
		觀光英文			2	2	基礎日語			2	2										
							茶道藝術(一)(二)	2	2	2	2										
	多元選修最低合計	2	2	2	2	多元選修最低合計	2	2	2	2	多元選修最低合計	2	2	2	2	多元選修最低合計	2	2	2	2	
學期合計		18	18	18	18	學期合計	18	18	18	18	學期合計	16	16	16	16	學期合計	14	14	14	14	
通識課程學分		28 學分(必修 20；選修 8)																			
專業必修學分		64 學分																			
專業選修學分		20 學分																			
多元選修學分		16 學分																			
最低畢業總學分數		128 學分																			
異動 紀錄	1.109 年度第 2 次系課程委員會會議(109.08.20)修正、109 年度第 1 次院課程委員會會議(109.08.20)修正通過、第 32 次校課程委員會會議(109.08.24)修正通過、第 46 次教務會議(109.09.08)修正通過。 2.多元選修可依同學興趣選課不依時序開課。																				