

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系 日四技日間部 課程科目表(111學年度入學適用)

學年類別	一 年 級					二 年 級					三 年 級					四 年 級					學分小計		
	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	時數
通識課程	必修	中文鑑賞與應用(一)	2	2							健康樂活	1	1									18	
		中文鑑賞與應用(二)			2	2					職涯規劃與發展			1	1								
		外國語言(一)	2	2																			
		外國語言(二)			2	2																	
		運動與健康(一)	2	2																			
		運動與健康(二)			2	2																	
		生命教育與服務學習(一)	1	1																			
		生命教育與服務學習(二)			1	1																	
資訊素養			2	2																			
共同課程	必修	勞作教育(一)	0	0																		學分	
		勞作教育(二)			0	0																	
		通識必修及共同合計	7	7	9	9	0	0	0	0	通識必修及共同合計	1	1	1	1	通識必修及共同合計	0	0	0	0	0	學分	
通識課程	多元選修	全民國防教育軍事訓練(一)	1	2			人文藝術應用領域(一)	2	2													14	
		全民國防教育軍事訓練(二)			1	2	人文藝術應用領域(二)			2	2												
							自然科學應用領域(一)	2	2														
							自然科學應用領域(二)			2	2												
							社會科學應用領域(一)	2	2														
							社會科學應用領域(二)			2	2												
		通識選修小計	1	2	1	2	通識選修小計	6	6	6	6	通識選修小計	0	0	0	0	通識選修小計	0	0	0	0	學分	
學院共同	專業必修	創意與創新	2	2			衛生與安全	2	2			實務專題(一)	1	1								12	
		健康與營養			2	2	觀光暨健康專業知能服務	2	2			實務專題(二)			1	1							
							口語溝通與解說技巧			2	2												
		學院共同小計	2	2	2	2	學院共同小計	4	4	2	2	學院共同小計	1	1	1	1	學院共同小計	0	0	0	0		學分
專業必修		旅館管理	2	2			房務實務*	2	2			國際禮儀	2	2			專業實習	8	8			40	
		餐飲服務技能*	2	2			中式糕點製作*	3	3			永續觀光	2	2			專業實習報告	1	1				
		領隊導遊實務(一)	2	2			觀光餐旅行政法規	2	2														
		烘焙食品製作與實習	4	4			飲料與咖啡調製(一)	2	2														
		觀光資源概要	2	2			飲料與咖啡調製(二)			2	2												
		客務實務*			2	2	戶外遊憩體驗			2	2												
		必修小計	12	12	2	2	必修小計	9	9	4	4	必修小計	4	4	0	0	必修小計	9	9	0	0		學分
必修學分合計	12	12	2	2	必修學分合計	9	9	4	4	必修學分合計	4	4	0	0	必修學分合計	9	9	0	0	52			
綠色旅遊模組	選修	領隊導遊實務(二)			2	2	自行車旅遊與領騎實務			3	3	領隊導遊專業證照輔導	2	2			山野體驗			2	2	18	
												特殊活動設計	2	2									
												智慧旅遊			2	2							
												賞鳥實務			2	2							
												生態旅遊實務			3	3							
		模組選修小計	0	0	2	2	模組選修小計	0	0	3	3	模組選修小計	4	4	7	7	模組選修小計	0	0	2	2		學分

環球科技大學 觀光與餐飲旅館系 日四技日間部 課程科目表(111學年度入學適用)

學年	類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				學分小計					
		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	時數	學分	時數		學分	時數			
觀光旅館模組	選修					觀光英語			2	2	遊程設計與規劃	2	2			民宿經營管理			2	2			
						觀光行銷學			2	2	休閒管理學	2	2			職場體驗			8	8			
						旅行業經營與航空票務實務	2	2			旅館資訊系統			2	2	職場體驗報告			1	1			
		模組選修小計		0	0	0	0	模組選修小計		2	2	4	4	模組選修小計		4	4	2	2	模組選修小計		0	0
餐飲烘焙模組	選修	西式點心製作與實習			4	4	創意中式糕點製作			3	3	咖啡萃取與拉花	3	3			藝術蛋糕製作			2	2		
														3	3	節慶甜點製作			2	2			
																飲食文化			2	2			
		模組選修小計		0	0	4	4	模組選修小計		0	0	3	3	模組選修小計		3	3	3	3	模組選修小計		0	0
模組選修學分合計		0	0	6	6	模組選修學分合計		2	2	10	10	模組選修學分合計		11	11	12	12	模組選修學分合計		0	0	19	19
畢業學分	通識及共同		30 學分(必修18學分，選修12學分)																				
	專業必修		52 學分(含院共12學分)																				
	專業選修		36 學分																				
	多元興趣選修		10 學分(承認跨系專業必修、通識選修或跨領域課程合計10學分)																				
最低畢業總學分數		128 學分																					
備註	1.綠色旅遊模組計17學分，觀光旅館模組計16學分，餐飲烘焙模組計18學分。 2.校外實習科目(學分)：9學分、校外實習執行時間：四年級第一學期。惟境外生修習實習課程，須符合每學分每學期18週及1學分至多80小時實習之規範。 3.證照輔導課程:共8項，14門，34學分 (1)「烘焙食品乙、丙級專業證照輔導課程：烘焙食品製作與實習/(3學分)、西式點心製作與實習/(4學分)」 (2)「CHM旅館管理專業人員認證銀階專業證照輔導課程：旅館管理/(2學分)、餐飲服務技能/(2學分)、房務實務/(2學分)、客務實務/(2學分)」 (3)「飲料調製乙、丙級、精品咖啡師專業證照輔導課程：飲料與咖啡調製(一)/(2學分)、飲料與咖啡調製(二)/(2學分)」 (4)「國際禮儀接待員專業證照輔導課程：國際禮儀/(2學分)」 (5)「普考導遊人員、領隊人員專業執照輔導課程：領隊導遊實務(一)(二)/(4學分)、領隊導遊專業證照輔導/(2學分)」 (6)「Sabre/Abacus航空訂位專業證照輔導課程：航空票務與訂位系統/(2學分)」 (7)「遊程規劃師輔導課程：遊程設計與規劃/(2學分)」 (8)「(進階)自行車領騎輔導課程：自行車旅遊與領騎實務/(3學分)」 4.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。 5.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。 6.註記*為限制外系選課科目 7.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、創意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	110學年第5次系課程會議(111.03.30)、110學年第6次系課程會議(111.05.10)、110學年第8次系務程會議(111.05.10)、110學年度第5次院課程會議(111.05.11)、第37次校課程會議(111.05.20)、第53次教務會議(111.05.27)																					