

臺灣觀光學院 109學年度 進修部 二技 觀光餐旅系課程規劃表

108學年度第2學期期末課程規劃委員會議通過 (1090709)

108學年度第2學期期末教務會議通過 (1090716)

| 類別 | | 學年 科目 | 第一學年(109) | | | | 第二學年(110) | | | | 學分合計 | 時數合計 |
|-----------|-----------|---------------|-----------|----|------|----|-----------|----|------|----|------|------|
| | | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | | | |
| | | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | |
| 通識課程 | 普通通識 | 中文學群 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 英文學群 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | 4 | 4 |
| | | 其他語文學群 | | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 |
| | 一般通識 | 自然、社會、生命、藝術學群 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 6 | 6 |
| | | 資訊學群 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | 4 | 4 |
| 小計 | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 2 | 2 | 0 | 0 | 18 | 18 |
| 專業必修 | 核心專業 | 餐飲行銷企劃 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 觀光行政與法規 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 觀光資源概要 | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 旅館客房服務 | | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 |
| | | 公共關係與危機處理 | | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 |
| | | 餐旅專題講座 | | | | | 2 | 2 | | | 2 | 2 |
| | | 餐旅管理 | | | | | 2 | 2 | | | 2 | 2 |
| | | 餐廳經營管理 | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 專題製作 | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| 小計 | | | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 18 | 18 |
| 專業選修 | 觀光宿學分程 | 溫泉旅遊 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 旅客心理學 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 連鎖旅館經營管理 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 觀光解說實務 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 觀光餐旅特論 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 俱樂部管理 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 人力資源管理 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 督導實務 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 餐旅糾紛案例分析 | | | 2 | | | | | | 2 | 2 |
| | 會議與展覽管理 | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 創意創業學分程 | 婚禮產業概論 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 花藝設計與布置 | | | 2 | | | | | | 4 | 4 |
| | | 西點製作 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 花式調酒 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | SPA芳療 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 婚禮企劃 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 婚禮主持 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 宴會管理 | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | | 創意烘焙 | | | 4 | | | | | | 4 | 4 |
| 創新管理 | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| 餐廚實務學分程 | 菜單設計與成本控制 | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 基礎西餐 | | | | | | | | | 4 | 4 | |
| | 蛋糕製作與裝飾 | | | | | | | | | 4 | 4 | |
| | 進階中餐 | | | | | | | | | 4 | 4 | |
| | 基礎飲料調製 | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 咖啡調製與拉花藝術 | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 創意烘焙 | | | | | | | | | 4 | 4 | |
| 菜單設計與成本控制 | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| 台菜與小吃 | 4 | | | | | | | | 4 | 4 | | |

附則

1. 畢業學分數:72;通識必修學分數/時數:18/18;專業必修學分數/時數:18/18。
2. 一般通識課應修學分數:10學分,
包含自然、社會、生命、藝術四大學群中, 任三學群各一門課共計6學分、資訊學群4學分。

3. 每組學分學程需至少修畢16學分, 可取得學分學程證明

4. 課程得視實際情況調整開課學期/學年, 所有更動均須提課程規劃委員會議審議。


































