

106學年度崇右影藝科技大學日間部四技觀光旅遊管理系產學攜手專班新生入學開課表

		106學年度				107學年度				108學年度				109學年度				本學	至學			
		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		校分	少分			
科目		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	開合	應合			
																		課計	修計			
專業必修	企業概論	2	2			烘焙實務(二)	2	2			茶點製作	2	2									
	國民旅遊領團實務	2	2			餐旅客訴與危機處理	2	2			餐旅資訊系統	2	2									
	旅館管理實務	2	2			客房務管理實務	2	2			餐飲業HACCP實務			2	2							
	觀光學	2	2			餐旅英文	2	2			蔬果切雕技法與盤飾			2	2							
	遊憩實務與體驗			2	2	餐飲管理實務			2	2	精緻烘焙實務			2	2							
	創意旅程規劃與設計			2	2	西點烘焙實務			2	2												
	烘焙實務(一)			2	2	餐旅銷售技巧			2	2												
						餐旅行銷			2	2												
	小計	8	8	6	6	小計	8	8	8	8	小計	4	4	6	6	小計	0	0	0	0	40	40
專業選修	影片剪輯	2	2			飲調實務	2	2			宴會管理實務	2	2			法式烘焙	2	2				
	辦公室軟體應用			2	2	創意飲調			2	2	餐旅服務品質管理	2	2			精品咖啡實務	2	2				
											急救常識	2	2			餐旅市場調查資料分析	2	2				
											餐旅日文			2	2	餐旅人力資源管理			2	2		
											餐旅財務管理			2	2	日式烘焙			2	2		
																餐旅採購與成本控制			2	2		
		產業實務(一)	4	4			職場體驗與實習(二)	4	4			職場體驗與實習(四)	4	4			職場體驗與實習(六)	4	4			
	職場體驗與實習(一)			4	4	職場體驗與實習(三)			4	4	職場體驗與實習(五)			4	4	職場體驗與實習(七)			4	4		
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	10	10	8	8	小計	10	10	10	10	62	60
通識選修	通識課程(一)	2	2			國際禮儀實務	2	2			世界飲食文化	2	2									
	通識課程(二)	2	2			多媒體製作	2	2			企業倫理與人際關係	2	2									
	通識課程(三)	2	2			職場情緒管理與溝通技巧			2	2	台灣旅遊實務			2	2							
	實用中文			2	2	台灣歷史與文化			2	2	電影與人生			2	2							
	文化資產			2	2																	
	情緒與生活			2	2																	
	小計	6	6	6	6	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	28	28
預定開課合計		20	20	18	18	預定開課合計	18	18	18	18	預定開課合計	18	18	18	18	預定開課合計	10	10	10	10	130	128
每學期至少及至多應修學分		16	24	16	24		16	24	16	24		16	24	16	24		9	24	9	24		
備註	畢業學分數128學分，通識學分至少須修滿28學分，起碼修畢兩個學分學程(產學合育學分學程為必修)，跨系專業課程得認列專業選修。																					