

觀光管理系 四技 113 年度入學課程結構規劃表

課程類別		一年級						二年級						三年級						四年級						
		第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期		第二學期				
		課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	
系專業必修	應修課程數 24 門/應修學分數 58 學分	日語聽講實習(一) Japanese Conversation Practical Exercise(1)	2	4	日語聽講實習(二) Japanese Conversation Practical Exercise (2)	2	4	日語聽講實習(三) Japanese Conversation Practical Exercise (3)	2	4	日語聽講實習(四) Japanese Conversation Practical Exercise (4)	2	4	觀光行銷 Tourism Marketing	2	2	觀光餐旅策 略管理 Strategic Management of Tourism and Hospitality	2	2				學期實習 -校外實習 Semester)-off-campus	10	960	
		觀光導論 Introduction To Tourism	2	2	旅行社管理概論 Introduction To Travel Agency Management	2	2	管理學 Management	3	3	餐飲成本控制 Hospitality Cost Analysis	3	3	觀光餐旅消費行為 Tourism and Hospitality Consumer's Behavior	2	2	實務專題 (二) Practical Study On Special Topics (2)	1	2							
		旅館管理概論 Introduction To Hotel Management	2	2	餐飲管理概論 Introduction To Hospitality Management	2	2	會計學 Accounting	3	3	勞動法規與 餐旅人力資源管理 Labor Law and Hospitality Human Resources	2	2	實務專題 (一) Practice Project (1)	1	2	專業倫理 Professional Ethics	1	1							
		經濟學 Economics	3	3				觀光餐旅數位行銷實務 (一) Practicum on Tourism and Hospitality Digital marketing(1)	2	2	觀光餐旅調查與分析 Research and Analysis for Tourism Hospitality	2	2	觀光餐旅專案管理 Project Management in Hospitality and Tourism Industry	2	2										
		統計學	3	3																						
選修	餐旅管理學程	應修課程數 8 門/應修學分數 16 學分						餐飲服務實務 2/2 Food and Beverage Services 旅館房務實務 2/2 Housekeeping Practice and Management 餐旅資訊系統 2/2 Hospitality Information System						餐旅創業管理 2/2 Entrepreneurship in Hospitality 服務品質與作業管理 2/2 Service Quality Management 連鎖加盟經營管理 2/2 Chain Store Service Management 英語解說導覽 2/2 Interpretation in English						顧客關係管理 2/2 Customer Relationship Management 英語簡報技巧 2/2 English Presentation Skills						
		應修學分數 8 學分						營養學 2/2 nutritional science 手工咖啡調製實務 2/2 Handmade coffee of theory practices 發酵與酒類概論 2/2 Introduction to Fermentation and Alcoholic Beverages 觀光英語(二)2/2 Tourism English (2)							觀光與會展英語 2/2 Tourism and MICE English 休閒遊憩概論 2/2 Introduction To Leisure and Recreation 觀光數位多媒體 2/2 Digital Multimedia Applications in Tourism 中餐烹調實習 3/4 Chinese Cuisine Practice						消費者心理學 2/2 Consumer's Psychology 烘焙實務實習 3/4 Foundation of Baking and Practice 觀光行政法規 2/2 Tourism Administration and Laws 俱樂部管理 2/2 Club Management				宴會管理 2/2 Banquet Management 餐旅業務實務 2/2 Hospitality business practice 觀光餐旅創意設計 2/2 Design of Tourism and Hospitality 數位行銷 2/2 Digital Marketing	

課程類別	一年級				二年級				三年級				四年級			
	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數
			發酵與酒類調製實務 2/2 Practice of Fermentation and Liquor Mixing 咖啡烘焙實務 2/2 Coffee roasting of Theory and Practice 國際禮儀 2/2 international etiquette 應用經濟學 3/3 Applied Economics 日語能力訓練(一)2/2 Advanced Japanese Training		義式咖啡調製實務 2/2 Espresso Coffee of Theory and Practice 採購與驗收 2/2 Purchasing and Receiving 日語能力訓練(二)2/2 Advanced Japanese Training(2) 組織行為及人際關係 2/2 Organizational Behavior and Interpersonal Relationships 進階觀光英語會話 2/2 Advanced English Tourism Conversation 西餐烹調實習 3/4 Western Cuisine Practice 咖啡店經營實務實習 3/4 Practical Internship in Coffee Shop Management 輕食與點心製作實習 3/4 Light Meal and Dessert Practice 智慧科技運用與溝通 2/2 Utilization and communication of intelligent technologies 日語能力訓練(三)2/2 Advanced Japanese Training(三) 觀光餐旅數位行銷實務(二)2/2 Practicum on Tourism and Hospitality Digital marketing(2)		觀光日語(一)2/2 Tourism Japanese (1) 營收管理 2/2 Revenue Management 門市管理 2/2 Chain Store Service Management 鐵板燒實務實習 3/4 Teppanyaki Practice 餐廳規劃 2/2 Restaurant Planning 觀光日語(二)2/2 Tourism Japanese (2)									
選修	智慧觀光學程	應修課程數 8 門/應修學分數 16 學分	觀光英語(一)2/2 English for Tourism(1) 觀光資源管理 2/2 Tourism Resources Management 領隊導遊實務 2/2 Practice of Tour Leading and Guiding 解說導覽實務 2/2 Practice of Interpretation		旅行團體作業實務 2/2 Practices of Tour Operations 航空訂位系統 2/2 Airlines Reservation System		智慧觀光目的地管理 2/2 GIS and Information Technology in Destination Management 服務品質管理 2/2 Service Quality Management 旅遊糾紛案例分析 2/2 Case Analysis in Travel Dispute 線上旅行社 OTA 實務 2/2 OTA Practical Operations 英語解說導覽 2/2		英語簡報技巧 2/2 English Presentation Skills							

課程類別	一年級						二年級						三年級						四年級							
	第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期		第二學期					
	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數		
應修學分數 8 學分				觀光地理 2/2			休閒遊憩概論 2/2			Introduction To Leisure and Recreation												特殊興趣旅遊 2/2				
				Tourism Geography			觀光與會展英語 2/2			Tourism and MICE English			會議及展覽規劃 2/2			Digital Multimedia Applications in Tourism			海洋觀光 2/2			special interest tour				
				觀光英語(二)2/2			觀光數位多媒體 2/2			Convention and Exhibition Management			休閒產業實務 2/2			Marine Tourism			消費者心理學 2/2			社區觀光與智慧應用 2/2				
				Tourism English (2)			Digital Multimedi a Applications in Tourism			Practical Training in Leisure Industry			日語能力訓練(二)2/2			Consumer's Psychology			旅遊規劃設計 2/2			Community based tourism and intelligent application				
				應用經濟學 3/3			休閒產業實務 2/2			Advanced Japanese Training(2)			日語能力訓練(三)2/2			Tour Itinerary Planning and Devising			觀光日語(一)2/2			觀光餐旅創意設計 2/2				
				Applied Economics			觀光數位多媒體 2/2			Advanced Japanese Training(3)			組織行為及人際關係 2/2			Tourism Japanese (1)			觀光日語(二)2/2			Design of Tourism and Hospitality				
				日語能力訓練(一)2/2			Digital Multimedi a Applications in Tourism			Organizational Behavior and Interpersonal Relationships			進階觀光英語會話 2/2			Tourism Japanese (2)			生態觀光 2/2			數位行銷 2/2				
				Advanced Japanese Training(1)			觀光數位多媒體 2/2			Advanced English Tourism Conversation			智慧科技運用與溝通 2/2			Eco-Tourism			智慧民宿管理 2/2			Digital Marketing				
										Utilization and communication of intelligent technologies			節慶活動與觀光 2/2			Smart Bed and Breakfast Management										
										Festival Special Events and Tourism			英語解說導覽 2/2													
										Interpretation in English			餐旅資訊系統 2/2													
										Hospitality Information System			觀光餐旅數位行銷實務(二)2/2													
										Practicum on Tourism and Hospitality			Digital marketing(2)													
其他選修課程				法語入門 2/2						初級法語 2/2												學期實習-海外實習(一)10/960				
				Basic French						Beginning French			進階法語 2/2										Career Internship(Semester)-Overseas Internship On Hospitality Industrys(1)			
										High-intermediate French			研究方法 2/2										學期實習-海外實習(二)10/960			
										Research Method													Career Internship(Semester)-Overseas Internship On Hospitality Industrys(2)			
																								學年實習-海外實習 20/1920		
																								學年實習-校外實習(一)10/960		
																								Career Internship (Semester)-Off-Campus Practicum(1)		
																								學年實習-校外實習(二)10/960		
																								Career Internship (Semester)-Off-Campus Practicum(2)		

## 備註：

- 一、畢業總學分數為 132 學分。
- 二、必修 70 學分，選修 34 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)
- 三、校共同必修課程及通識課程 28 學分；相關規定依據本校「共同教育課程實施辦法」、「共同教育課程結構規劃表」及「語言教學實施要點」。
- 四、須修滿英(外)語 8 學分，本國籍學生英語畢業門檻為等同 CEFR B1 以上程度之各類英檢成績；各系自訂英語畢業門檻高於校訂者，另依該系規定。在學期間參加 2 次各類英檢考試，未通過者，須提出考試成績證明始得以下列其中一種方式通過：1.通過校內英語畢業門檻檢定考試。2.參加一期外語教育中心開設之短期英文加強課程，並符合課程簡章規定。3.修讀並通過就讀院系開設 2 學分以上全英授課專業課程 1 門。多益成績達 550 分(或等同 CEFR B1 等級)以上者得免修大一英語(4 學分)；多益成績達 785 分(或等同 CEFR B2 等級)以上者得免修大一、大二英語(8 學分)，但須選修主題式英語或其他外語課程補足語言畢業學分數。其他外語課程請參閱外語教育中心課程結構規劃表。
- 五、學生修讀所屬學院之「學院共同課程」應認列為本系專業課程學分；修讀所屬學院之「學院跨領域課程」或其他學院開課之課程，則認列為外系課程學分。
- 六、系所訂定條件（學程、檢定、證照、承認外系學分及其他）：
  - (一)學生須修滿某一學程(餐旅管理學程或智慧觀光學程)24 學分。
  - (二)非本系開設之專業選修課程最多可承認 12 學分。
  - (三)在學期間學生須滿足觀光管理系證照採計點數基準表 25 點或 3 張之要求。
  - (四)境外生/持身心障礙手冊學生得免修學期實習，另修校內外不指定課程 4 學分及系指定課程 6 學分抵修學期實習。
  - (五)畢業前須修讀一門全英語授課（EMI）課程。