



# 僑光科技大學

Overseas Chinese University

## 觀光與餐旅學院

### 110 學年度第一學期第 1 次院課委會會議 會議紀錄



110 年 10 月 05 日 (星期二) 中午十二點十分  
採 Google Meet 視訊會議進行  
視訊通話連結：<https://meet.google.com/vmv-arob-fto>  
(會議代碼：vmv-arob-fto)

# 僑光科技大學觀光與餐旅學院

## 110 學年度第一學期第 1 次院課程委員會議 會議紀錄

會議名稱：110學年度第一學期第1次院課程委員會議

會議時間：110年10月05日（星期二）中午十二點十分

主 席：任委員文瑗

出席委員：林委員佳蓉、李委員貴宜、張委員文賢、吳委員季達、王委員昭雄、屈委員妃容、  
陳委員小倩、楊委員朋振、龍委員淑真、林委員雅芬、關委員亦喬、王委員冠軒、  
蔡委員舒甯、陳委員俊擇、林委員好臻

記錄：張也青

應到：16位 未到：0位 實到：16位（已達開會法定人數）

### 壹、主席致詞

非常謝謝各位委員，百忙之中撥空出席會議。

### 貳、提案討論

#### 提案一

提案單位：餐飲管理系、觀光與休閒事業管理系  
旅館與會展管理系、應用英語系

案由：觀光與餐旅學院各系日間部及夜間部 108 至 110 學年度入學課程調整備查案。

說明：一、依據 109 學年度第 2 學期第 3 次校課程委員會(110-06-15)之決議修正。

二、調整後課程表如附件一～附件十。

三、課程更改異動如下：

序號	系名	入學年度	學制	原開課年級	新開課年級	原課程名稱 學分/時數	新課程名稱 學分/時數	修別	調整說明
1	觀光系	110	夜四技	三下	四下	顧客關係管理 ***2/2	顧客關係管理 2/2	必修	1.選修改必修 2.開課時段異動
2	應英系	110	日四技	二上	一下	邏輯思考與程式設計 2/2		必修	1.選修改必修 2.開課時段異動
3	應英系	109	日四技	二上		邏輯思考與程式設計 2/2		必修	選修改必修
4	應英系	110	夜四技		一下		邏輯思考與程式設計 2/2	必修	新增必修課程
5	應英系	109	夜四技	二下	二上	邏輯思考與程式設計 2/2		必修	開課時段異動
6	餐管系	109	夜四技		四下		餐飲創業與規劃 2/2	必修	選修改必修
7	餐管系	109	夜四技			1.最低需修滿128學分使得畢業，其中78學分為必修，其餘為選修；選修中有40學分需為本系選修。	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有38學分需為本系選修。		修訂備註欄

序號	系名	入學年度	學制	原開課年級	新開課年級	原課程名稱 學分/時數	新課程名稱 學分/時數	修別	調整說明
8	餐管系	110	夜四技		一下		餐飲服務實務 2/2	必修	選修改必修
9	餐管系	110	夜四技			1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 78 學分為必修，其餘為選修；選修中有 40 學分需為本系選修。	1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 80 學分為必修，其餘為選修；選修中有 38 學分需為本系選修。		修訂備註欄
10	餐管系	109	日四技	二上	二下		邏輯思考與程式設計 2/2	必修	1.選修改必修 2.開課時段異動
11	餐管系	109	日四技			1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 93 學分為必修，其餘為選修；選修中有 27 學分需為本系選修。	1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 95 學分為必修，其餘為選修；選修中有 25 學分需為本系選修。		修訂備註欄
12	餐管系	110	日四技		二上		邏輯思考與程式設計 2/2	必修	選修改必修
13	餐管系	110	日四技			1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 93 學分為必修，其餘為選修；選修中有 27 學分需為本系選修。	1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其中 95 學分為必修，其餘為選修；選修中有 25 學分需為本系選修。		修訂備註欄
14	旅展系	110	夜四技	二上		旅館管理 2/2		必修	選修改必修
15	旅展系	110	夜四技	二上		會展產業概論 2/2		必修	選修改必修
16	旅展系	110	夜四技		二下	客務管理與實作 2/2		必修	選修改必修
17	旅展系	110	夜四技		二下	會展實務 2/2		必修	選修改必修
18	旅展系	110	夜四技			1.最低需修滿 128 學分，其中 72 學分為必修，其餘 56 學分為選修(選修中至少須有 42 學分為本系選修)。	1.最低需修滿 128 學分，其中 80 學分為必修，其餘 48 學分為選修(選修中至少須有 36 學分為本系選修)。		修正備註欄

決議：照案通過。

**提案二**

提案單位：應用英語系

案由：觀光與餐旅學院各系各級入學科目表修正案。

說明：一、經 110 年 10 月 01 日 110 學年度第一學期第 1 次應英系課委會通過。

二、調整後課程表如【附件十一～附件十二】。

三、課程更改異動如下：

序號	系名	入學年度	學制	原開課年級	新開課年級	原課程名稱 學分/時數	新課程名稱 學分/時數	修別	調整說明
1	應英系	108	日四技		三下		共通核心職能(3/3)	選修	新增選修課程
2	應英系	109	日四技	三上		進階英文寫作(一)(2/2)	進階文寫作(一)(2/2)	選修	必修改選修
3	應英系	109	日四技	三下		進階英文寫作(二)(2/2)	進階文寫作(二)(2/2)	選修	必修改選修

決議：照案通過。

**提案三**提案單位：觀光與休閒事業管理系、應用英語系、  
餐飲管理系、旅館與會展管理系

案由：請審議觀光與餐旅學院各系 110 年度提升師資獎補助各項申請案。

說明：一、經 110 年 09 月 08 日 110 學年度第 1 學期第 1 次觀光系課委會通過、經 110 年 09 月 30 日 110 學年度第 2 學期第 1 次觀光系課委會通過、經 110 年 10 月 01 日 110 學年度第一學期第 1 次應英系課委會通過、經 110 年 09 月 24 日 110 學年度第 1 學期第 1 次餐管系課委會通過、經 110 年 09 月 30 日 110 學年度第 1 學期第 1 次旅展系課委會通過。

二、申請案如下表：

(1)獎助教師遠距教學、數位課程、磨課師課程，共 41 件：

序號	系名	姓名	申請類別	課程名稱	開課學年度	申請經費
1	觀光系	林慧達	數位課程	大數據個案探討	109 學年度第 1 學期	\$3,000
2	觀光系	林慧達	數位課程	資訊專論(一)	109 學年度第 1 學期	\$3,000
3	觀光系	唐受衡	數位課程	領隊導遊實務	108 學年度第 1 學期	\$3,000
4	觀光系	唐受衡	數位課程	全球訂位系統	108 學年度第 2 學期	\$3,000
5	觀光系	蔣博欽	數位課程	觀光職場倫理與權益保障	109 學年度第 1 學期	\$3,000
6	觀光系	何旻娟	數位課程	證照實務	109 學年度第 2 學期	\$3,000
7	應英系	林雅芬	數位課程	觀光外語溝通(一)	109 學年度第 1 學期	\$3,000
8	應英系	林雅芬	數位課程	觀光外語溝通(二)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
9	應英系	林雅芬	數位課程	會展英文	109 學年度第 1 學期	\$3,000
10	應英系	吳幸玲	數位課程	商用英文閱讀	109 學年度第 1 學期	\$3,000
11	應英系	洪麗洋	數位課程	大一英文	109 學年度第 2 學期	\$3,000



序號	系名	姓名	申請類別	課程名稱	開課學年度	申請經費
12	應英系	洪麗洋	數位課程	職場英文(二)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
13	應英系	洪嫻嫻	數位課程	大二英文	109 學年度第 2 學期	\$3,000
14	應英系	李宜年	符合教育部學分認定之遠距教學	國際禮儀	109 學年度第 1 學期	\$30,000
15	應英系	林雅芬	符合教育部學分認定之遠距教學	航空英語會話(日英語 109 忠)	109 學年度第 2 學期	\$30,000
16	應英系	林雅芬	符合教育部學分認定之遠距教學	航空英語會話(日英語 109 孝)	109 學年度第 2 學期	\$15,000
17	應英系	林雅芬	符合教育部學分認定之遠距教學	世界文化與節慶英文	109 學年度第 1 學期	\$30,000
18	應英系	張婉珍	符合教育部學分認定之遠距教學	職場英文(一)	109 學年度第 1 學期	\$30,000
19	應英系	張婉珍	符合教育部學分認定之遠距教學	職場英文(二)	109 學年度第 2 學期	\$30,000
20	應英系	歐汝君	符合教育部學分認定之遠距教學	國際證照實務(二)	109 學年度第 2 學期	\$30,000
21	餐管系	莊淑婷	數位課程	通路策略管理	108 學年度第 2 學期	\$3,000
22	餐管系	莊淑婷	數位課程	論文專題寫作(企管碩 108)	108 學年度第 2 學期	\$3,000
23	餐管系	莊淑婷	數位課程	論文專題寫作(企管碩專 108)	108 學年度第 2 學期	\$1,500
24	餐管系	莊淑婷	數位課程	行銷策略與規劃(日企管 107 忠)	109 學年度第 1 學期	\$3,000
25	餐管系	莊淑婷	數位課程	行銷策略與規劃(日企管 107 孝)	109 學年度第 1 學期	\$1,500
26	餐管系	莊淑婷	數位課程	質性研究方法	109 學年度第 1 學期	\$3,000
27	餐管系	莊淑婷	數位課程	簡報技巧實務(日餐管 107 孝)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
28	餐管系	莊淑婷	數位課程	簡報技巧實務(日餐管 107 仁)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
29	餐管系	莊淑婷	數位課程	餐飲行銷管理(日餐管 108 忠)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
30	餐管系	莊淑婷	數位課程	餐飲行銷管理(日餐管 108 孝)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
31	餐管系	莊淑婷	數位課程	餐飲行銷管理(夜餐管 107 孝)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
32	餐管系	王南喻	數位課程	餐飲採購	109 學年度第 1 學期	\$3,000
33	餐管系	王南喻	數位課程	餐飲行銷管理(日餐管 108 仁)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
34	餐管系	王南喻	數位課程	餐飲行銷管理(夜餐管 107 忠)	109 學年度第 2 學期	\$1,500

序號	系名	姓名	申請類別	課程名稱	開課學年度	申請經費
35	餐管系	王南喻	數位課程	餐飲顧客關係管理(日餐管 107 仁)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
36	餐管系	王南喻	數位課程	餐飲顧客關係管理(夜餐管 106 忠)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
37	餐管系	張惠琴	數位課程	營養學(日餐管 109 仁)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
38	餐管系	張惠琴	數位課程	營養學(日餐管 109 孝)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
39	餐管系	張惠琴	數位課程	食品安全與衛生(日餐管 109 忠)	109 學年度第 2 學期	\$3,000
40	餐管系	張惠琴	數位課程	食品安全與衛生(日餐管 109 仁)	109 學年度第 2 學期	\$1,500
41	旅展系	王芸閣	數位課程	會展英文	109 學年度第 2 學期	\$3,000

(2)獎助教師製作教學教具，共 1 件：

序號	系名	姓名	申請類別	製作類別	教具名稱	教具作品存放地點
1	旅展系	龍淑真	新式教學投影片或簡報 PPT	個人作品	房務管理與實作-證照輔導(單人床篇)	觀光餐旅大樓 CB101 餐服專業教室

決議：照案通過。

#### 提案四

提案單位：觀光與休閒事業管理系、應用英語系、餐飲管理系、旅館與會展管理系

案由：請審議觀光與餐旅學院各系就業導向課程模組/模組地圖修訂案。

說明：一、經 110 年 09 月 30 日 110 學年度第 2 學期第 1 次觀光系課委會通過、經 110 年 10 月 01 日 110 學年度第一學期第 1 次應英系課委會通過、經 110 年 09 月 24 日 110 學年度第 1 學期第 1 次餐管系課委會通過、經 110 年 09 月 30 日 110 學年度第 1 學期第 1 次旅展系課委會通過。

二、就業導向課程模組/模組地圖，如附件十三～十六。

決議：照案通過。

#### 提案五

提案單位：應用英語系

案由：請審議觀光與餐旅學院停開專業必修課程抵免對照表案。

說明：一、經 110 年 10 月 01 日 110 學年度第一學期第 1 次應英系課委會通過。

二、課程抵免對照表，如下：

應用英語系必修停開抵免科目對照表					
系名	入學年度	學制	必修停開科目	抵免科目	備註
應用英語系	109、108、107	日四技	描述文閱讀	字彙與閱讀	

決議：照案通過。

承辦人員：

主席簽核：

僑光科技大學 進修部 四技 觀光與休閒事業管理系課程表 (110學年度入學)

版一：1100318系課委會通過、1100324院課委會通過、1100330校課委會通過。																版二：1100615校課委會通過。							
110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數							
科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		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						
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展			2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32							
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	2	2								
						英文	2	2	2	2													
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4								
專業必修	觀光產業概論	2	2			觀光職場倫理與權益保障	2	2			網路行銷*	2	2			創新與創業	2	2					
	管理學	2	2			觀光經濟	2	2			觀光人力資源管理	2	2			觀光個案研討	2	2					
	觀光外語溝通(一)	2	2			旅行社管理	2	2			觀光英語	2	2			服務業管理	2	2					
	觀光外語溝通(二)			2	2	國際禮儀			2	2	觀光與多媒體應用*			2	2	公共關係與危機處理		2	2				
	世界文化賞析			2	2	觀光行銷			2	2	人際關係與溝通技巧			2	2	休閒個案研討		2	2				
	節慶觀光			2	2	邏輯思考與程式設計*			2	2	觀光產業成本管理			2	2	顧客關係管理		2	2				
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6			
專業選修	消費者行為***	2	2			觀光資源概要	2	2			行程規劃與設計	2	2			領團實務	2	2					
	地勤服務	2	2			休閒攝影**	2	2			解說教育	2	2			簡報技巧	2	2					
	領隊導遊實務	2	2			觀光日語(一)	2	2			遊憩區經營管理	2	2			體驗教育**	2	2					
	休閒遊憩概論			2	2	休閒運動指導1	2	2			觀光外語溝通(三)	2	2			休閒財務管理	2	2					
	休閒農場經營管理			2	2	航空服務	2	2			觀光日語(三)	2	2			電子商務*	2	2					
	觀光行政與法規			2	2	自媒體應用*			2	2	運動賞析	2	2			大陸旅遊概論		2	2				
	綠色休閒			2	2	休閒設施規劃管理			2	2	民法	2	2			觀光工廠		2	2				
	銷售技巧***			2	2	觀光日語(二)			2	2	國際休閒專題	2	2			國際領隊帶團實務		2	2				
	運動休閒管理			2	2	美姿美儀***			2	2	觀光外語溝通(四)			2	2	渡假村經營管理		2	2				
	休閒保齡球**			2	2	休閒運動指導2			2	2	觀光日語(四)			2	2	主題樂園管理		2	2				
	休閒活動企劃			2	2	航空客運與票務***			2	2	旅遊糾紛與案例分析			2	2	溫泉管理		2	2				
	生態旅遊***			2	2	文化創意行銷***			2	2	全球訂位系統*			2	2								
											旅遊商品與廣告***			2	2								
											俱樂部經營管理			2	2								
											會展產業概論			2	2								
											商業法規概要			2	2								
											國際觀光趨勢探討			2	2								
											新南向觀光專題			2	2								
	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6			
	合 計	16	16	16	16	合 計	16	16	16	16	合 計	16	16	16	16	合 計	16	16	16	16	128/128		

備註 1. 最低需修滿128學分，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有36學分需為本系選修。  
 2.\*表示需使用電腦上課；\*\*表示為實務操作課程，需至校外上課；\*\*\*表示暑期上課；粗體表示為本系技術科目。

僑光科技大學 日間部 四技 應用英語系 課程表 (109學年度入學) (2班)

版次：2版(1090527通識教育中心課委會、1090602校課委會)

版次：3版(1100615校課委)

學年	109學年度				110年度				111學年度				112學年度				學分/ 時數			
	類別	科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		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				
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	發展性通識	2	2							
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識	2	2							
	體育	2	2	2	2	積中講座			2	2	生涯與職能發展			2	2					
	懿德講堂	2	2								英文證照實務			0	2					
	資訊軟體應用			2	2															
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
專業必修	聽講練習(GE3)	2	2	2	2	英語簡報	2	2	2	2	商用英文閱讀	2	2	2	2					
	英文文法習作	2	2	2	2	論說文閱讀	2	2	2	2	商用英語會話(GE3)	2	2	2	2					
	句子與段落寫作(GE3)	2	2	2	2	引導式寫作(GE3)	2	2			商用英文寫作(GE3)	2	2	2	2					
	描述文閱讀	2	2	2	2	摘要寫作(GE3)			2	2	進階英文寫作	2	2	2	2					
	觀光外語溝通(一)	2	2			邏輯思考與程式設計	2	2			證照實務(GE2)			0	2					
	勞作教育	0	1																	
	觀光外語溝通(二)			2	2															
	服務學習			0	1															
選項必修(一)															畢業專題	3	3			
															企業研究(一)	2	2			
															校外實習(一)	9	9*			
															畢業專題		3	3		
選項必修(二)															企業研究(二)		2	2		
															校外實習(二)		9	9*		
<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
專業選修	外語文教	英語發音練習	2	2			英語語音學	2	2			英語教學法(一)	2	2						
		英美兒童文學			2	2	英語語言學概論			2	2	英語教學法(二)*			2	2				
	商務專業	管理學	2	2			國際貿易實務(一)	2	2			英語教學實習*			2	2				
		國貿概論			2	2	國際貿易實務(二)			2	2	英文秘書實務	2	2						
	觀光餐旅	外語導遊領隊技巧與實務	2	2			世界文化與節慶英文	2	2			會展與導覽接待英文	2	2						
		航空英語會話			2	2	國際餐飲文化			2	2	顧客關係管理			2	2				
	實習	觀光產業概論	2	2			國際禮儀			2	2	觀光職場倫理與權益保障			2	2				
							海外研習(一)	2	2			海外實習	4	4						
							海外研習(二)			2	2	海外研習(三)	2	2						
							海外研習(三)					海外研習(四)			2	2				
	第二外語						日文(一上)	2	2			日文(二上)	2	2						
							西班牙文(一上)	2	2			西班牙文(二上)	2	2						
							法文(一上)	2	2			法文(二上)	2	2						
							德文(一上)	2	2			德文(二上)	2	2						
							日文(一下)			2	2	日文(二下)			2	2				
							西班牙文(一下)			2	2	西班牙文(二下)			2	2				
	其他						法文(一下)			2	2	法文(二下)			2	2				
							德文(一下)			2	2	德文(二下)			2	2				
							電影欣賞與英文			2	2	國際證照實務(一)	2	2			專案管理(一)	2	2	
							互聯網運用與了解	2	2			職場英文(一)	2	2			企業文化	2	2	
							商務文書處理			2	2	國際證照實務(二)			2	2	專案管理(二)		2	2
							微電商平台應用			2	2	職場英文(二)			2	2	商務溝通與談判		2	2
										大數據分析應用			2	2						
										建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	4	4	4	4	
<b>合計</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>合計</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	

1. 最低需修滿128學分，其中90學分為必修(含選項必修(一)5學分、選項必修(二)5學分)，其餘為選修；選修中有29學分需為本系選修。  
 2. 「證照實務」課程：須於入學後在學期間取得一張以上之專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。  
 (證照清單：<http://w3.ocu.edu.tw/kowu/licencelist.htm>)  
**備註**  
 3. 本系會話類、寫作類課程皆實施小班教學，分班依據以學號末碼數字之單雙號為原則。  
 4. ★校外實習(一)、(二)超過5學分部分，列計為本系選修；時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。  
 \*修習「英語教學法(二)者」，需加修「英語教學實習」，並完成實習，方能取得兩門課程之學分。  
 \*粗體表示為本系技術科目。





僑光科技大學 進修部四技 應用英語系 課程表 (109學年度入學)

版次：4版(1091120系課程通過、1091202院課委、1091208校課委)

版次：5版(1100604系課程通過、1100609院課委、1100615校課委)

學年	一年級 (109學年度)				二年級 (110學年度)				三年級 (111學年度)				四年級 (112學年度)				學分/時數
	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期	
類別	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數	
通識必修	國文		2	2	英文		2	2	發展性通識		2	2	發展性通識		2	2	
	體育		2	2	生涯與職能發展		2	2	發展性通識		2	2	發展性通識		2	2	
					藝術欣賞			2									
	小計		4	4	小計		4	4	小計		4	4	小計		4	4	
專業必修	英語聽講練習		2	2	英語聽力訓練		2	2	商用英文閱讀		2	2	英文筆譯		2	2	
	觀光外語溝通		2	2	英語會話		2	2	進階英語會話		2	2	商用英語會話		2	2	
					論說文閱讀		2	2	英語簡報		2	2	職場英文		2	2	
					邏輯思考與程式設計		2	2	商用英文寫作		2	2					
	小計		4	4	小計		8	8	小計		8	8	小計		6	6	
專業選修	描述文閱讀(一)		2	2	國際貿易實務(一)		2	2	英語教學法(一)		2	2	時事英文(一)		2	2	
	英文文法習作(一)		2	2	國際餐飲文化(一)		2	2	句子覆述(一)		2	2	會展英文(一)		2	2	
	描述文閱讀(二)			2	外語導遊領隊技巧(一)		2	2	英語教學法(二)			2	進階英文寫作(一)		2	2	
	英文文法習作(二)			2	句子與段落寫作(一)		2	2	句子覆述(二)			2	時事英文(二)			2	
	世界文化		2	2	觀光職場倫理與權益保障		2	2					會展英文(二)			2	
	觀光導覽英語(一)		2	2	國際餐飲文化(二)			2					進階英文寫作(二)			2	
	國際禮儀		2	2	外語導遊領隊技巧(二)			2									
	觀光導覽英語(二)			2	句子與段落寫作(二)			2									
	觀光產業概論			2	國際貿易實務(二)			2									
					管理學			2									
	生活日語			2	初級觀光日語		2	2	初級西班牙文(一)		2	2	實用西班牙文(一)		2	2	
					進階觀光日語			2	初級法文(一)		2	2	實用法文(一)		2	2	
									初級西班牙文(二)			2	實用西班牙文(二)			2	
									初級法文(二)			2	實用法文(二)			2	
	建議應選修學分		8	8	建議應選修學分		4	4	建議應選修學分		4	4	建議應選修學分		6	6	
	合計		16	16	合計		16	16	合計		16	16	合計		16	16	

備註 最低需修滿128學分，其中82學分為必修，其餘為選修；選修中有35學分需為本系選修。  
\*粗體標示為本系技術科目。

僑光科技大學 進修部四技 應用英語系 課程表 (110學年度入學)

版次：1版(1100322系課程通過、1100324院課委、1100330校課委)

版次：2版(1100615校課委)

學年	一年級 (110學年度)				二年級 (111學年度)				三年級 (112學年度)				四年級 (113學年度)				學分/時數						
	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期	學 期		一學期	二學期							
類別	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數	科目名稱		學分	時數							
通識必修	國文	2	2	2	2	英文	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32							
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2								
											生涯與職能發展												
	小計		4	4	4	4	小計		4	4	4	4	小計		4		4	4	4				
專業必修	觀光產業概論	2	2			英語聽力訓練	2	2	2	2	商用英文閱讀	2	2	2	2	英文筆譯	2	2	2	2	50/50		
	管理學	2	2			英語會話	2	2	2	2	進階英語會話	2	2	2	2	商用英語會話	2	2	2	2			
	觀光外語溝通(一)	2	2			論說文閱讀	2	2	2	2	英語簡報	2	2	2	2	職場英文	2	2	2	2			
	節慶觀光				2	2																	
	世界文化賞析				2	2																	
	觀光外語溝通(二)				2	2																	
	邏輯思考與程式設計				2	2																	
小計		6	6	8	8	小計		6	6	6	6	小計		6	6	6	6	小計		6	6	6	6
專業選修	描述文閱讀(一)	2	2			國際貿易實務(一)	2	2			英語教學法(一)	2	2			時事英文(一)	2	2			46/46		
	英文文法習作(一)	2	2			國際餐飲文化(一)	2	2			句子覆述(一)	2	2			會展英文(一)	2	2					
	英語聽講練習(一)	2	2			外語導遊領隊技巧(一)	2	2			商用英文寫作(一)	2	2			進階英文寫作(一)	2	2					
	描述文閱讀(二)				2	2	句子與段落寫作(一)	2	2		英語教學法(二)			2	2	短篇小說選讀(一)	2	2					
	英文文法習作(二)				2	2	觀光職場倫理與權益保障	2	2		句子覆述(二)			2	2	電影欣賞與英文	2	2					
	英語聽講練習(二)				2	2	國際餐飲文化(二)			2	2	商用英文寫作(二)			2	2	時事英文(二)			2		2	
	觀光導覽英語(一)	2	2			外語導遊領隊技巧(二)			2	2					會展英文(二)			2	2				
	國際禮儀	2	2			句子與段落寫作(二)			2	2					進階英文寫作(二)			2	2				
	觀光導覽英語(二)				2	2	國際貿易實務(二)			2	2				短篇小說選讀(二)			2	2				
															美國文化					2		2	
	生活日語				2	2	初級觀光日語	2	2			初級西班牙文(一)	2	2		實用西班牙文(一)	2	2					
							進階觀光日語			2	2	初級法文(一)	2	2		實用法文(一)	2	2					
												初級西班牙文(二)			2	2	實用西班牙文(二)			2		2	
											初級法文(二)			2	2	實用法文(二)			2	2			
建議應選修學分		6	6	4	4	建議應選修學分		6	6	6	6	建議應選修學分		6	6	6	6	建議應選修學分		6	6	6	6
合計		16	16	16	16	合計		16	16	16	16	合計		16	16	16	16	合計		16	16	16	16

備註 1. 最低需修滿128學分，其中82學分為必修，其餘為選修；選修中有35學分需為本系選修。  
2. 粗體標示為本系技術科目。

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(109學年度入學) (3班)

版次一：1090305系課委通過、1090311院課委通過、1090324校課委通過

版次二：1090602校課委通過

版次三：1091124系課委通過、1091202院課委通過、1091208校課委通過

版次四：1100602系課委通過、1100609院課委通過

版次五：1100615校課委通過

學年	109學年度				110學年度				111學年度				112學年度				學分/時數		
	類別	科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		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		
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展			2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32			
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	2	2				
						英文	2	2	2	2									
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲管理	2	2			餐飲採購	2	2			48/48			
	專業刀工技術	2	2			烘焙實務與實習(一)	4	4			藝術蛋糕製作	4	4						
	食物製備原理	2	2			觀光職場倫理與權益保障			2	2	餐飲人力資源管理			2	2				
	食品安全與衛生			2	2	西式烹調與實習			4	4	餐飲行銷管理			2	2				
	中式烹調與實習			4	4	邏輯思考與程式設計			2	2	供應鏈管理			2	2				
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				
系定專業選修	消費者行為	2	2			桌邊服務	2	2			餐飲日文	2	2			48/48			
	中式點心與實習	4	4			香料知識與應用	2	2			南洋美食	4	4						
	國際禮儀			2	2	飲料管理與調酒	4	4			葡萄酒賞析	2	2						
	餐飲服務品質管理			2	2	菜單規劃與設計	2	2			日式料理			4	4				
	營養學			2	2	餐旅外語溝通	2	2			食品雕刻藝術			2	2				
	西式點心與實習			4	4	宴會管理			2	2	創意料理			4	4				
						餐廳規劃與設計			2	2	電子商務			2	2				
						世界飲食文化			2	2	養生蔬食			4	4				
						複合式餐飲管理			2	2	保健膳食			2	2				
						觀光外語溝通			2	2									
<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有38學分需為本系選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。																		

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(110學年度入學) (3班)

版次一：1100322系課委通過、1100324院課委通過、1100330校課委通過

版次二：1100602系課委通過、1100609院課委通過、1100615校課委通過

版次三：1100615校課委通過

學年	110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數				
	類別	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	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					
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展	2	2	發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32		
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞			發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2			
						英文	2	2	2	2											
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲管理	2	2	餐飲採購與財務管理	2	2			餐飲資訊系統	2	2			48/48		
	專業刀工技術	2	2			烘焙實務與實習	4	4	宴會管理	2	2			咖啡產業與實務	4	4					
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計	2	2	餐飲連鎖經營與管理	2	2			餐飲法規			2	2			
	食品安全與衛生			2	2	觀光職場倫理與權益保障			2	2	餐飲人力資源管理			2	2						
	中式烹調與實習			4	4	西式烹調與實習			4	4	餐飲行銷管理			2	2						
	餐飲服務實務			2	2						供應鏈管理			2	2						
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
系定專業選修	消費者行為	2	2			餐旅外語溝通	2	2	餐飲日文	2	2			餐飲連鎖經營與管理	2	2			48/48		
	中式點心與實習	4	4			飲料管理與調酒	4	4	南洋美食	4	4			餐飲美學	2	2					
	西式點心與實習	4	4			菜單規劃與設計	2	2	葡萄酒賞析	2	2			公共關係與危機處理	2	2					
	營養學			2	2	餐飲活動企劃	2	2	藝術蛋糕製作	4	4			HACCP管理實務	2	2					
	國際禮儀			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	食品雕刻藝術			2	2	人際關係與溝通				2	2
	香料知識與應用			2	2	世界文化			2	2	創意料理			4	4	餐飲創業規劃與設計				2	2
						複合式餐飲管理			2	2	電子商務			2	2	餐飲顧客關係管理				2	2
						觀光外語溝通			2	2	養生蔬食			4	4	客家美食製作				4	4
						桌邊服務			2	2	保健膳食			2	2	餐飲研究方法				2	2
											FBI日式料理			4	4	簡報技巧實務				2	2
<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>48</b>		
<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>128</b>	
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有38學分需為本系選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。																				



僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)(3班)

版次一：1090305系課委通過、1090311院課委通過、1090324校課委通過  
 版次二：1090602校課委通過  
 版次三：1091124系課委通過、1091202院課委通過、1091208校課委通過  
 版次四：1100615校課委通過

學年	109學年度				110學年度				111學年度				112學年度				學分/時數							
	類別	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期								
學時			學時	學時		學時	學時		學時	學時		學時	學時		學時	學時	學時							
		分數	分數			分數	分數			分數	分數			分數	分數									
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2											
	國文	2	2	2	2	積中講座	2	2			發展性通識	2	2											
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識		2	2										
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識		2	2										
	懿德講堂			2	2																			
小計		8	8	8	8	小計		4	4	4	4	小計		2	4	4	4	小計		0	0	0	0	30/32
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障	2	2											
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			餐飲連鎖經營與管理	2	2											
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲實務製作(一)	1	2											
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	1	2											
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理			2	2	餐飲資訊系統		2	2										
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計			2	2	宴會管理		2	2										
	專業刀工技術	2	3								餐飲實務製作(二)		1	2										
	中式烹調與實習(一)	3	4								校內實習(二)		1	2										
	勞作教育	0	1								證照實務		0	2										
	餐飲管理			2	2																			
	食品安全與衛生			2	2																			
	服務學習			0	1																			
	小計		15	18	6	7	小計		10	13	4	4	小計		6	8	6	10	小計		0	0	0	0
(一) 選修必修 (二) 選修必修																								
小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		9	9	9	9	18/18
系定專業選修	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2			餐飲法規	2	2											
	飲料管理與調酒			3	4	香料知識與應用	2	2			HACCP管理實務	2	2											
	國際禮儀			2	2	餐飲人力資源管理	2	2			人際關係與溝通	2	2											
	消費者行為			2	2	餐飲日文(一)	2	2			桌邊服務	2	2											
	營養學			2	2	日式料理(一)	3	4			FBI鐵板燒料理(一)	3	4											
						海外研習(一)	2	2			養生蔬食	3	4											
						互聯網運用與了解	2	2			海外研習(三)	2	2											
						咖啡產業與實務(二)			2	3	餐飲研究方法	3	3											
						供應鏈管理			2	2	餐飲美學	2	2											
						餐飲日文(二)			2	2	網路行銷	2	2											
						烘焙實務與實習(二)			3	4	餐飲顧客關係管理		2	2										
						日式料理(二)			3	4	餐飲創業規劃與設計		2	2										
						西式烹調與實習(二)			3	4	食品雕刻藝術		2	3										
						海外研習(二)			2	2	FBI鐵板燒料理(二)		3	4										
						餐飲活動企劃			2	2	南洋美食		3	4										
						微電商平台應用			2	2	台式料理		3	4										
											藝術蛋糕製作		3	4										
											進階西餐廚藝與溝通		3	4										
											海外研習(四)		2	2										
											簡報技巧實務		2	2										
										世界文化		2	2											
										大數據分析應用		2	2											
建議選修學分		0	0	8	10	建議選修學分		8	10	7	10	建議選修學分		4	6	6	8	建議選修學分		0	0	0	0	33
合計		23	26	22	25	合計		22	27	15	18	合計		12	18	16	22	合計		9	9	9	9	128
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。																							
	2.「證照實務」課程列為本系必修，須於入學後在學期間取得1張以上之本系專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。																							
	3.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。																							
	4.組體為專業科目或技術科目。																							
	5.★校外實習(一)、(二)列為本系必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。																							
	6.◎內場管理專題(一)(二)、外場管理專題(一)(二)、餐飲行政管理專題(一)(二)，僅限外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。																							

附件九

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(110學年度入學)(3班)

版次一：1100322系課委通過、1100324院課委通過、1100330校課委通過

學年	110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數		
	類別	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	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
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	英文證照實務	0	2							
	國文	2	2	2	2	積中講座	2	2		發展性通識	2	2							
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識			2	2				
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識			2	2				
	懿德講堂			2	2														
	小計	8	8	8	8	4	4	4	4	2	4	4	4	0	0	0	0		
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2		職場倫理與權益保障	2	2							
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3		餐飲連鎖經營與管理	2	2							
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4		餐飲實務製作(一)	1	2							
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4		校內實習(一)	1	2							
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理			2	2	餐飲資訊系統			2	2				
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計	2	2			宴會管理			2	2				
	專業刀工技術	2	3								餐飲實務製作(二)			1	2				
	中式烹調與實習(一)	3	4								校內實習(二)			1	2				
	勞作教育	0	1								證照實務			0	2				
	餐飲管理			2	2														
	食品安全與衛生			2	2														
	服務學習			0	1														
	小計	15	18	6	7	12	15	2	2	6	8	6	10	0	0	0	0		
選(一)必修 選(二)必修														校外實習(一)	9	9*			
														內場管理專題(一)◎	3	3			
														外場管理專題(一)◎	3	3			
														餐飲行政管理專題(一)◎	3	3			
														校外實習(二)	9	9*			
														內場管理專題(二)◎	3	3			
小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	9	9			
系定專業選修	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2		餐飲法規	2	2							
	飲料管理與調酒			3	4	香料知識與應用	2	2		HACCP管理實務	2	2							
	國際禮儀			2	2	餐飲人力資源管理	2	2		人際關係與溝通	2	2							
	消費者行為			2	2	餐飲日文(一)	2	2		桌邊服務	2	2							
	營養學			2	2	FBI日式料理(一)	3	4		FBI鐵板燒料理(一)	3	4							
						海外研習(一)	2	2		養生蔬食	3	4							
						互聯網運用與了解	2	2		海外研習(三)	2	2							
						咖啡產業與實務(二)			2	3	餐飲研究方法	2	2						
						供應鏈管理			2	2	餐飲美學	2	2						
						餐飲日文(二)	2	2		網路行銷	2	2							
						烘焙實務與實習(二)	3	4		職場外語	2	2							
						FBI日式料理(二)	3	4		餐飲顧客關係管理			2	2					
						西式烹調與實習(二)	3	4		餐飲創業規劃與設計			2	2					
						海外研習(二)	2	2		食品雕刻藝術			2	3					
						餐飲活動企劃	2	2		FBI鐵板燒料理(二)	3	4							
						微電商平台應用	2	2		南洋美食			3	4					
										台式料理			3	4					
										藝術蛋糕製作			3	4					
										進階西餐廚藝與溝通			3	4					
										海外研習(四)			2	2					
									簡報技巧實務			2	2						
									世界文化			2	2						
									大數據分析應用			2	2						
									餐旅應用外語			2	2						
建議選修學分	0	0	8	10	建議選修學分	8	10	9	12	建議選修學分	4	6	6	8	建議選修學分	0	0	0	0
合計	23	26	22	25	合計	24	29	15	18	合計	12	18	16	22	合計	9	9	9	9
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。 2.「證照實務」課程列為本系必修，須於入學後在學期間取得1張以上之本系專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。 3.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。 4.組體為專業科目或技術科目。 5.★校外實習(一)、(二)列為本系必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。 6.◎內場管理專題(一)(二)、外場管理專題(一)(二)、餐飲行政管理專題(一)(二)，僅限外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。																		

僑光科技大學 進修部 四技 旅館與會展管理系 課程表 (110學年度入學)

版一：1100322系課委通過、1100324院課委通過、1100330校課委通過 版二：1100602系課委通過、1100610院課委通過、1100615校課委通過																					
110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數					
科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		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							
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展	2	2			發展性通識	2	2	2	2	32/32					
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞			2	2	發展性通識	2	2	2	2						
						英文	2	2	2	2											
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4						
專業必修	觀光產業概論	2	2			房務管理與實作	2	2			旅館與消防法規	2	2			40/40					
	管理學	2	2			旅館接待英文	2	2			會展英文	2	2								
	觀光外語溝通(一)	2	2			活動規劃與管理	2	2			會展營運管理	2	2		2		2				
	旅館管理	2	2			邏輯思考與程式設計*	2	2			專案管理			2	2						
	會展產業概論	2	2			旅館資訊系統*			2	2	旅館財務管理			2	2						
	觀光外語溝通(二)			2	2	行銷管理			2	2											
	世界文化賞析			2	2																
	節慶觀光			2	2																
	客務管理與實作			2	2																
	會展實務			2	2																
小計	10	10	10	10	小計	8	8	4	4	小計	6	6	4	4	小計	4	4	2	2		
共同 專業選修	國際禮儀	2	2			宴會管理	2	2			採購與成本控制	2	2			顧客關係管理	2	2			
	酒與飲料知識管理			2	2	網路行銷*			2	2	職場英文(一)	2	2			消費者行為	2	2			
											公共關係與危機處理			2	2	人際關係與溝通技巧			2	2	
											企畫案撰寫			2	2						
											職場英文(二)			2	2						
							應用博奕場技術	2	2			管家服務	2	2			環保旅館	2	2		
	餐旅服務技術	2	2			旅館日語會話	2	2			旅館連鎖經營管理			2	2	民宿經營管理			2	2	
	博奕概論			2	2	旅館日語會話進階			2	2					旅館設施規劃與管理			2	2		
	餐飲管理			2	2																
							旅展案例探討			2	2										
							會展解說導覽	2	2			展覽規劃與管理	2	2			會展活動主持與接待	2	2		
							簡報技巧實務	2	2			獎勵旅遊與遊程規劃	2	2			綠色會展	2	2		
							會議規劃與管理			2	2	進階會展英文			2	2	婚禮活動規劃			2	2
						會展創新創業實務			2	2					節慶活動規劃實務			2	2		
可供選修學分	8	8	6	6	可供選修學分	10	10	10	10	可供選修學分	10	10	10	10	可供選修學分	10	10	10	10		
建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	8	8	10	10		
合 計	20	20	20	20	合 計	18	18	16	16	合 計	16	16	16	16	合 計	16	16	16	16	128/128	
備註	1.最低需修滿128學分，其中80學分為必修，其餘48學分為選修(選修中至少須有36學分為本系選修)。 2.*表示需使用電腦教室上課。 3.粗體表示為本系技術科目。																				

僑光科技大學 日間部 四技 應用英語系 課程表 (108學年度入學) (2班)

版次：5版(1100322系課程通過，1100324院課委、1100330校課委)

版次：6版(1101001系課程通過，1101005院課委、1101019校課委)

學年	108學年度				109年度				110學年度				111學年度				學分/時數			
	科目		一學期 學分 時數	二學期 學分 時數	科目		一學期 學分 時數	二學期 學分 時數	科目		一學期 學分 時數	二學期 學分 時數	科目		一學期 學分 時數	二學期 學分 時數				
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	發展性通識	2	2					30/32		
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識	2	2							
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	生涯與職能發展			2	2					
	積中講座	2	2								英文證照實務			0	2					
	資訊軟體應用			2	2															
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
專業必修	聽講練習(註3)	2	2	2	2	英語簡報	2	2	2	2	商用英文閱讀	2	2	2	2			54/58		
	英文文法寫作	2	2	2	2	論說文閱讀	2	2	2	2	商用英語會話(註3)	2	2	2	2					
	句子與段落寫作(註3)	2	2	2	2	引導式寫作(註3)	2	2			商用英文寫作(註3)	2	2	2	2					
	描述文閱讀	2	2	2	2	摘要寫作(註3)			2	2	證照實務(註2)			0	2					
	觀光外語溝通(一)	2	2																	
	勞作教育	0	1																	
	觀光外語溝通(二)				2	2														
服務學習			0	1																
選項必修(一)																畢業專題	3	3		
																企業研究(一)	2	2		
																校外實習(一)	9	9*		
選項必修(二)																畢業專題			3	3
																企業研究(二)			2	2
																校外實習(二)			9	9*
	<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
專業選修	英語發音練習	2	2			英語語音學	2	2			英語教學法(一)	2	2					44/44		
	英美兒童文學			2	2	英語語言學概論			2	2	英語教學法(二)(註5)			2	2					
	管理學	2	2			國際貿易實務(一)	2	2			英語教學實習(註5)			2	2					
	國貿概論			2	2	國際貿易實務(二)			2	2	英文秘書實務									
											科技英文與時事			2	2					
	外語導遊領隊技巧與實務	2	2			世界文化與節慶英文	2	2			會展與導覽接待英文	2	2							
	航空英語會話				2	2	國際餐飲文化			2	2	地勤服務	2	2						
	觀光產業概論	2	2			國際禮儀			2	2	顧客關係管理			2	2					
						海外研習(一)	2	2			觀光職場倫理與權益保障			2	2					
						海外研習(二)			2	2	海外實習	4	4							
											海外研習(三)	2	2							
											海外研習(四)			2	2					
						日文(一上)	2	2			日文(二上)	2	2							
						西班牙文(一上)	2	2			西班牙文(二上)	2	2							
						法文(一上)	2	2			法文(二上)	2	2							
						德文(一上)	2	2			德文(二上)	2	2							
						日文(一下)			2	2	日文(二下)			2	2					
						西班牙文(一下)			2	2	西班牙文(二下)			2	2					
						法文(一下)			2	2	法文(二下)			2	2					
						德文(一下)			2	2	德文(二下)			2	2					
						邏輯思考與程式設計	2	2			國際證照實務(一)	2	2			專案管理(一)	2		2	
						互聯網運用與了解	2	2			職場英文(一)	2	2			企業文化	2		2	
						商務文書處理			2	2	網路行銷	2	2							
					微電商平台應用			2	2	國際證照實務(二)			2	2	專案管理(二)		2	2		
										職場英文(二)			2	2	商務溝通與談判		2	2		
										大數據分析應用			2	2						
										共通核心職能			2	2						
	建議選修學分	2	2	2	2	建議選修學分	8	8	8	8	建議選修學分	8	8	8	8	建議選修學分	4	4	4	4
	<b>合計</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

1. 最低需修滿128學分，其中84學分為必修(含選項必修(一)5學分、選項必修(二)5學分)，其餘為選修；選修中有33學分需為本系選修。
2. 「證照實務」課程：須於入學後在學期間取得一張以上之專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。  
(證照清單：<http://w3.ocu.edu.tw/kowu/licencelist.htm>)

備註

3. 本系會話類、寫作類課程皆實施小班教學，分班依據以學號末碼數字之單雙號為原則。
4. ★校外實習(一)、(二)超過5學分部分，列計為本系選修；時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
5. 修習「英語教學法(二)者」，需加修「英語教學實習」，並完成實習，方能取得兩門課程之學分。
6. 粗體表示為本系技術科目。

僑光科技大學 日間部 四技 應用英語系 課程表 (109學年度入學) (2班)

學年	109學年度				110年度				111學年度				112學年度				學分/時數								
	科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目	一學期		二學期		科目		一學期		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		
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	發展性通識	2	2									30/32			
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識	2	2												
	體育	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2	生涯與職能發展			2	2										
	積中講座	2	2								英文證照實務			0	2										
	資訊軟體應用			2	2																				
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
專業必修	聽講練習(註3)	2	2	2	2	英語簡報	2	2	2	2	商用英文閱讀	2	2	2	2							58/62			
	英文文法習作	2	2	2	2	論說文閱讀	2	2	2	2	商用英語會話(註3)	2	2	2	2										
	句子與段落寫作(註3)	2	2	2	2	引導式寫作(註3)	2	2			商用英文寫作(註3)	2	2	2	2										
	描述文閱讀	2	2	2	2	摘要寫作(註3)	2	2	2	2	進階英文寫作(註3)	2	2	2	2										
	觀光外語溝通(一)	2	2								證照實務(註2)			0	2										
	勞作教育	0	1																						
	觀光外語溝通(二)			2	2																				
	服務學習			0	1																				
選項必修(一)															畢業專題	3	3								
															企業研究(一)	2	2								
選項必修(二)															校外實習(一)	9	9*								
															畢業專題			3	3						
															企業研究(二)			2	2						
															校外實習(二)			9	9*						
															<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>						
															<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>11</b>						
															<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>						
															<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>						
專業選修	英語發音練習	2	2			英語語音學	2	2			英語教學法(一)	2	2									40/40			
	英美兒童文學			2	2	英語語言學概論			2	2	英語教學法(二)*			2	2										
	管理學	2	2			國際貿易實務(一)	2	2			英語教學實習*			2	2										
	國貿概論			2	2	國際貿易實務(二)			2	2	英文秘書實務														
	外語文教										科技英文與時事			2	2										
	商務專業																								
	觀光餐旅	2	2			世界文化與節慶英文	2	2			會展與導覽接待英文	2	2												
	實習										地勤服務	2	2												
	第二外語	航空英語會話			2	2	國際餐飲文化	2	2			顧客關係管理			2	2									
		觀光產業概論	2	2			國際禮儀	2	2	2	2	觀光職場倫理與權益保障			2	2									
							海外研習(一)	2	2			海外實習	4	4											
							海外研習(二)			2	2	海外研習(三)	2	2											
							日文(一上)	2	2			海外研習(四)			2	2									
							西班牙文(一上)	2	2			日文(二上)	2	2											
							法文(一上)	2	2			西班牙文(二上)	2	2											
							德文(一上)	2	2			法文(二上)	2	2											
	其他	電影欣賞與英文			2	2	邏輯思考與程式設計	2	2			德文(二上)	2	2											
							互聯網運用與了解	2	2			日文(二下)			2	2									
							商務文書處理	2	2			西班牙文(二下)			2	2									
												法文(二下)			2	2									
												德文(二下)			2	2									
												國際證照實務(一)	2	2											
												職場英文(一)	2	2											
												網路行銷	2	2											
										進階英文寫作(一)	2	2													
										國際證照實務(二)			2	2											
										職場英文(二)			2	2											
										大數據分析應用			2	2											
										進階英文寫作(一)			2	2											
										建議選修學分	2	2	2	2											
										建議選修學分	8	8	8	8											
										建議選修學分	6	6	6	6											
										建議選修學分	4	4	4	4											
										<b>合計</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>						
										<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
										<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>						

1. 最低需修滿128學分，其中88學分為必修(含選項必修(一)5學分、選項必修(二)5學分)，其餘為選修；選修中有30學分需為本系選修。
2. 「證照實務」課程：須於入學後在學期間取得一張以上之專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。(證照清單：<http://w3.ocu.edu.tw/kowu/licencelist.htm>)

**備註**

3. 本系會話類、寫作類課程皆實施小班教學，分班依據以學號末碼數字之單雙號為原則。
4. ★校外實習(一)、(二)超過5學分部分，列計為本系選修；時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。

\*修習「英語教學法(二)者」，需加修「英語教學實習」，並完成實習，方能取得兩門課程之學分。

\*粗體表示為本系技術科目。



附件十三

僑光科技大學 (107 學年度入學起) 日間部 四技 觀光與休閒事業管理系 就業導向課程模組學習地圖

職務類別	一年級		二年級		三年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
觀光產業經營	觀光產業概論	觀光資源概要 遊憩區經營管理	門市服務 互聯網運用與了解	微電商平台應用	渡假村經營管理	銷售技巧 大數據分析應用
旅行社經營	觀光產業概論 領隊導遊實務	導覽解說	旅行業管理 全球訂位系統	行程規劃與設計 旅行業資訊系統	國際觀光趨勢探討	旅遊糾紛與案例
休閒運動產業經營	觀光產業概論	遊憩區經營管理	體驗教育 休閒活動企劃	自行車領隊 休閒農場經營管理	登山活動	路跑活動 高齡族群休閒活動指導
航空運輸服務	觀光產業概論 航空服務	航空服務形象塑造	客艙服務實務 地勤服務(一)	客艙安全管理 地勤服務(二)	航空面試技巧	國際航空發展

版一：1100930 系課委會通過、1101005 院課委會、110XXXX 校課委會。

附件十四

僑光科技大學 應用英語系 課程學習地圖 -108學年度

必/選修	一年級		二年級		三年級		四年級			
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
必修	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題		
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		企業研究(一)	企業研究(二)		
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		校外實習(一)	校外實習(二)		
	描述文閱讀					證照實務				
	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)								
觀光餐旅 模組選修	外語導遊領隊技巧與實務	航空英語會話	世界文化與節慶英文	國際餐飲文化	會展與導覽接待英文	顧客關係管理				
	觀光產業概論			國際禮儀	地勤服務	觀光職場倫理與權益保障				
商務專業 模組選修	管理學	國貿概論	國際貿易實務(I)	國際貿易實務(II)	英文秘書實務	科技英文與時事				
外語文教 模組選修	英語發音練習	英美兒童文學	英語語音學	英語語言學概論	英語教學法(I)	英語教學法(II)				
									英語教學實習	
第二外語 選修			日文(一上)	日文(一下)	日文(二上)	日文(二下)				
			西班牙文(I-上)	西班牙文(I-下)	西班牙文(II上)	西班牙文(II下)				
			法文(一上)	法文(一下)	法文(二上)	法文(二下)				
			德文(一上)	德文(一下)	德文(二上)	德文(二下)				
其他選修	電影欣賞與英文		邏輯思考與程式設計	商務文書處理	國際證照實務(一)	國際證照實務(二)	企業文化	商務溝通與談判		
			互聯網運用與了解	微電商平台應用	職場英文(一)	職場英文(二)	專案管理(一)	專案管理(二)		
					網路行銷	大數據分析應用				
							共通核心職能			

僑光科技大學 應用英語系 課程學習地圖 -109學年度

必/選修	一年級		二年級		三年級		四年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
必修	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		企業研究(一)	企業研究(二)
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		校外實習(一)	校外實習(二)
	描述文閱讀		邏輯思考與程式設計					
	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)						
觀光餐旅 模組選修	外語導遊領隊技巧與實務	航空英語會話	世界文化與節慶英文	國際餐飲文化	會展與導覽接待英文	顧客關係管理		
	觀光產業概論			國際禮儀	地勤服務	觀光職場倫理與權益保障		
商務專業 模組選修	管理學	國貿概論	國際貿易實務(I)	國際貿易實務(II)	英文秘書實務	科技英文與時事		
外語文教 模組選修	英語發音練習	英美兒童文學	英語語音學	英語語言學概論	英語教學法(I)	英語教學法(II)		
						英語教學實習		
第二外語 選修			日文(一上)	日文(一下)	日文(二上)	日文(二下)		
			西班牙文(I上)	西班牙文(I下)	西班牙文(II上)	西班牙文(II下)		
			法文(一上)	法文(一下)	法文(二上)	法文(二下)		
			德文(一上)	德文(一下)	德文(二上)	德文(二下)		
其他選修	電影欣賞與英文		邏輯思考與程式設計	商務文書處理	國際證照實務(一)	國際證照實務(二)	企業文化	商務溝通與談判
			互聯網運用與了解	微電商平台應用	職場英文(一)	職場英文(二)	專案管理(一)	專案管理(二)
					網路行銷	大數據分析應用		
					進階英文寫作			

僑光科技大學 應用英語系 課程學習地圖 -110學年度

必/選修	一年級		二年級		三年級		四年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
必修	聽講練習		英語簡報		商用英文閱讀		畢業專題	畢業專題
	英文文法習作		論說文閱讀		商用英語會話		企業研究(一)	企業研究(二)
	句子與段落寫作		引導式寫作	摘要寫作	商用英文寫作		校外實習(一)	校外實習(二)
	字彙與閱讀							
	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)						
觀光餐旅 模組選修	外語導遊領隊技巧與實務	航空英語會話	世界文化與節慶英文	國際餐飲文化	會展與導覽接待英文	顧客關係管理		
	觀光產業概論			國際禮儀	地勤服務	觀光職場倫理與權益保障		
商務專業 模組選修	管理學	國貿概論	國際貿易實務(I)	國際貿易實務(II)	英文秘書實務	科技英文與時事		
					媒體英語聽力訓練(一)	媒體英語聽力訓練(二)		
外語文教 模組選修	英語發音練習	英美兒童文學	英語語音學	英語語言學概論	英語教學法(I)	英語教學法(II)		
						英語教學實習		
第二外語 選修			日文(一上)	日文(一下)	日文(二上)	日文(二下)		
			西班牙文(I上)	西班牙文(I下)	西班牙文(II上)	西班牙文(II下)		
			法文(一上)	法文(一下)	法文(二上)	法文(二下)		
			德文(一上)	德文(一下)	德文(二上)	德文(二下)		
其他選修	電影欣賞與英文		邏輯思考與程式設計	商務文書處理	國際證照實務(一)	國際證照實務(二)	企業文化	商務溝通與談判
			互聯網運用與了解	微電商平台應用	職場英文(一)	職場英文(二)	專案管理(一)	專案管理(二)
					網路行銷	大數據分析應用		

附件十五

僑光科技大學(107-110學年度入學)日間部 四技 餐飲管理系 (企業模組) 職務職能導向 課程學習地圖

特色發展：

- 1.教學方針特色：1.高階餐飲管理雙語人才 2.科技餐飲行銷人才 3.餐飲創業管理與產品研發人才。  
2.專業發展特色：1.FBI 日式料理廚藝 2.FBI 鐵板燒廚藝 3.專業咖啡(烘豆)師 4.南洋料理廚藝。

課程類別	大學一年級		大學二年級		大學三年級		大學四年級 全學年	相關認證	對應職務能力需求	代表廠商	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期					
中式烹調	中餐烹調與實習(二) 消費者行為	菜單規劃與設計 餐飲人力資源管理	菜單規劃與設計 餐飲人力資源管理	供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通	食品雕刻藝術 世界文化	校外實習 (一) (二)	1.CEPT英語能力測驗 2.TOEIC英語能力測驗 3.中餐(華、素)丙級 4.中餐(華、素)乙級 5.西餐-丙級 6.西餐-乙級 7.食物製備-單一級 8.烘焙食品-麵包-丙級 9.烘焙食品-西點蛋糕-丙級 10.烘焙食品-麵包、西點蛋糕-乙級 11.烘焙食品-麵包、餅乾-乙級 12.烘焙食品-西點蛋糕、餅乾-乙級 13.烘焙食品-西點蛋糕、烘焙伴手禮-乙級 14.中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類-丙級 15.飲調丙級 16.飲調乙級 17.咖啡師認證 18.餐飲服務-丙級 19.HACCP餐飲採購與安全認證	1.具備廚藝技能相關之專業能力。 2.具備餐飲服務技術之專業能力。 3.具備溝通協調及團隊合作的能力。 4.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 5.具備國際視野與終身學習之能力。	1.鼎泰豐 2.海底撈火鍋 3.瓦城集團 4.欣葉餐廳 5.頂粵吉品	
西式烹調	國際禮儀 消費者行為	菜單規劃與設計 香料知識與應用 餐飲人力資源管理	西式烹調與實習(二) 供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通 桌邊服務 養生蔬食 餐飲美學	南洋美食 世界文化	1.具備廚藝技能相關之專業能力。 2.具備餐飲服務技術之專業能力。 3.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 4.具備溝通協調及團隊合作的能力。 5.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 6.具備國際視野與終身學習之能力。					1.王品集團 2.米塔集團 3.星期五餐廳 4.吉比鮮釀
烘焙	國際禮儀 消費者行為	香料知識與應用 餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃 烘焙實務與實習(二) 供應鏈管理	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	藝術蛋糕製作 世界文化	1.具備廚藝技能相關之專業能力。 2.具備餐飲服務技術之專業能力。 3.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 4.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 5.具備溝通協調及團隊合作的能力。 6.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 7.具備國際視野與終身學習之能力。					1.山崎麵包 2.東客麵包 3.吳春春麵包 4.85度C
咖啡	飲料管理與調酒 國際禮儀 消費者行為	香料知識與應用 餐飲人力資源管理	咖啡產業與實務(二) 供應鏈管理 餐飲活動企劃	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	世界文化	2.具備飲料調製技術之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際視野與終身學習之能力。					1.星巴克 2.85度C 3.古典玫瑰園 4.路易莎
日式料理	國際禮儀 消費者行為	菜單規劃與設計 香料知識與應用 FBI日式料理(一) 餐飲日文(一) 餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃 供應鏈管理 FBI日式料理(二) 餐飲日文(二)	FBI鐵板燒料理(一) 餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲美學	FBI鐵板燒料理(二) 世界文化	1.具備廚藝技能相關之專業能力。 2.具備餐飲服務技術之專業能力。 3.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 4.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 5.具備溝通協調及團隊合作的能力。 6.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 7.具備國際視野與終身學習之能力。					1.藏壽司 2.欣葉日料 3.屋馬日式燒肉 4.豆腐集團
行政管理	消費者行為	餐飲人力資源管理	供應鏈管理 餐飲活動企劃 微電商平台應用	餐飲法規 人際關係與溝通 餐飲研究方法 餐飲美學 網路行銷	簡報技巧實務 世界文化 大數據分析應用	3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德之能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際視野與終身學習之能力。					1.義美 2.全聯 3.楓康



附件十六

僑光科技大學 旅館與會展管理系 就業導向課程地圖(107-110級日間部)

特色發展：

- 教學發特色：產學合作及在地全程產業鏈結實務教學(就業目標→客製化就業導向課程模組→實務教學→校外實習→就業促進)
- 專業發展特色：旅館與會展整合跨領域專業(會展+旅館人才培育)

模組	一年級		二年級		三年級		四年級		相關認證	對應職務職能需求	代表廠商
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期			
國際連鎖飯店模組	觀光產業概論 ◎觀光外語溝通(一) ◎管理學 ◎旅館管理 ◎餐飲管理	◎客務管理與實作 ◎觀光外語溝通(二) ◎國際禮儀 ◎世界文化	◎房務管理與實作 ◎旅館英文 ◎邏輯思考與程式設計 ◎旅館日語會話 ◎顧客關係管理	◎旅館資訊系統 行銷管理 ◎公共關係與危機處理 ◎旅館日語會話進階 ◎職場倫理與權益保障	◎人力資源管理 ◎職場英語(一) ◎管家服務 ◎消費者行為 ◎職場資訊軟體應用 ◎旅館維護經營管理 ◎校內實習(一)	◎證照實務 ◎職場英語(二) ◎大數據分析應用 ◎觀光餐飲永續發展 ◎旅館設施規劃與管理 ◎旅館財務管理 ◎校內實習(二)	◎校外實習(一)	◎校外實習(二)	◎TOEIC(多益) ◎GEPT(全民英檢中級) ◎Bulats ◎會議展覽專業英文認證 ◎會議展覽英語接待人員 ◎初階飯店接待英語檢定 ◎初階飯店接待日語檢定 ◎國際禮儀接待員 ◎客房服務(丙級) ◎餐飲服務(丙級) ◎外語/華語導遊人員 ◎外語/華語領隊人員	<b>國際化旅館接待服務</b> 國際旅館櫃檯/房務/服務中心/行李員/餐飲 <b>A.一般職能</b> 配合度、服務熱誠、主動積極、團隊合作 <b>B.管理職能</b> 溝通協調、國際禮儀 <b>C.專業職能</b> 英語溝通、了解餐旅市場環境、基本旅館接待外語溝通	香格里拉台北遠東國際大飯店、香格里拉台南遠東國際大飯店、晶華國際酒店股份有限公司、台北萬豪酒店、西華大飯店股份有限公司、台北W酒店、雲品國際酒店-日月潭、礁溪長榮桂冠酒店、台中長榮桂冠酒店、裕元花園酒店、永豐棧酒店、.....
	◎旅館管理 ◎管理學 ◎餐飲管理	◎客務管理與實作 ◎酒與飲料知識管理 ◎博奕概論	◎房務管理與實作 ◎旅館英文 ◎顧客關係管理 ◎宴會管理 ◎應用博奕場技術 ◎互聯網運用與了解	◎旅館資訊系統 行銷管理 ◎公共關係與危機處理 ◎微電商平台應用 ◎旅館案例探討 ◎職場倫理與權益保障	◎人力資源管理 ◎網路行銷 ◎環保旅館 ◎旅館維護經營管理 ◎旅館與消防法規 ◎校內實習(一)	◎證照實務 ◎觀光餐飲永續發展 ◎旅館設施規劃與管理 ◎旅館財務管理 ◎民俗經營管理 ◎校內實習(二)	◎校外實習(一)	◎校外實習(二)	◎二級餐旅服務技術士 ◎餐飲服務業督導 ◎國際前檯服務 ◎國際客房服務 ◎德安飯店管理系統 ◎客房服務(丙級) ◎餐飲服務(丙級) ◎旅館管理專業人員認證 ◎國際餐飲服務證照 ◎餐飲採購與供應管理師 ◎消費者行為分析師	<b>旅館餐飲服務人員</b> 櫃檯/房務/服務中心/行李員/餐飲外場服務人員 <b>A.一般職能</b> 抗壓性、學習意願、配合度、服務熱誠、主動積極、團隊合作 <b>B.管理職能</b> 解決問題、執行力、溝通協調 <b>C.專業職能</b> 客務/房務管理與實作 飯店資訊管理系統、餐飲管理、餐飲服務技術、採購成本控制	國泰飯店觀光(慕軒、和達)、臺中市樂活觀光產業聯盟協會(台中日光溫泉度假飯店、中科大飯店、台中港酒店、飛旅、晶贊飯店、未來商旅、福爾摩沙華語道酒店、綠宿行旅、芭蕾城市渡假飯店、舍舍行旅、神木谷假期大飯店及中南海國際集團)
	◎會展產業概論 ◎管理學	◎◎會展實務 ◎◎國際禮儀	◎活動規劃與管理 ◎簡報技巧實務 ◎會展解說導覽 ◎展覽規劃與管理 ◎互聯網運用與了解	◎◎會展英文 ◎微電商平台應用 ◎虛擬會展與網路科技 ◎會議規劃與管理 ◎綠色旅展行動科技	◎會展多媒體設計 ◎獎勵旅遊與遊覽規劃 ◎會展活動主持與接待 ◎校內實習(一)	◎會展營運管理 ◎專案管理 ◎會展創新創業實務 ◎進階會展英文 ◎婚禮活動規劃 ◎校內實習(二)	◎校外實習(一)	◎校外實習(二)	◎經濟部會議展覽專業人員 ◎會議展覽管理師 ◎節慶活動策展策劃師 ◎服務業管理師 ◎整合行銷管理師 ◎顧客關係管理師 ◎專業管理概論(專業級) ◎會展活動規劃分析師 ◎會展專案管理分析師 ◎會議展覽行銷應用師 ◎遊程規劃師	<b>國際化旅館會展服務</b> <b>會展活動企劃行銷人員</b> <b>A.一般職能</b> 主動積極、團隊合、抗壓性、學習意願、配合度、服務熱誠 <b>B.管理職能</b> 執行力、解決問題、溝通協調 <b>C.專業職能</b> 會展管理與實務、活動企劃、會展行銷、專案管理、整合行銷、遊程規劃、CRM	集思國際會議顧問有限公司、威立顧問股份有限公司、艾力得國際會議顧問股份有限公司、方園國際會議公司、網囉管理顧問公司、中華國際會議展覽協會
	◎會展產業概論 ◎管理學	◎◎會展實務 ◎◎國際禮儀	◎活動規劃與管理 ◎簡報技巧實務 ◎會展解說導覽 ◎展覽規劃與管理 ◎互聯網運用與了解	◎會展英文 ◎微電商平台應用 ◎虛擬會展與網路科技 ◎會議規劃與管理 ◎綠色旅展行動科技	◎會展多媒體設計 ◎獎勵旅遊與遊覽規劃 ◎會展活動主持與接待 ◎校內實習(一)	◎會展營運管理 ◎專案管理 ◎會展創新創業實務 ◎進階會展英文 ◎婚禮活動規劃 ◎校內實習(二)	◎校外實習(一)	◎校外實習(二)	◎經濟部會議展覽專業人員 ◎會議展覽管理師 ◎節慶活動策展策劃師 ◎服務業管理師 ◎整合行銷管理師 ◎顧客關係管理師 ◎專業管理概論(專業級) ◎會展活動規劃分析師 ◎會展專案管理分析師 ◎會議展覽行銷應用師 ◎遊程規劃師	<b>國際化旅館會展服務</b> <b>會展活動企劃行銷人員</b> <b>A.一般職能</b> 主動積極、團隊合、抗壓性、學習意願、配合度、服務熱誠 <b>B.管理職能</b> 執行力、解決問題、溝通協調 <b>C.專業職能</b> 會展管理與實務、活動企劃、會展行銷、專案管理、整合行銷、遊程規劃、CRM	集思國際會議顧問有限公司、威立顧問股份有限公司、艾力得國際會議顧問股份有限公司、方園國際會議公司、網囉管理顧問公司、中華國際會議展覽協會

註：◎業師協同實務教學課程 ●職場實作教學課程 ○證照輔導課程 ※FBI(彈性英語教學)重點課程

中華民國110年09月24日修訂(110學年度四年課表)

必修課程

選修課程

# 簽到表

meet.google.com/vmv-arob-fto?pli=1&authuser=0

12:03 下午 | vmv-arob-fto

31°C 多雲時晴

下午 12:03 2021/10/5

meet.google.com/vmv-arob-fto?pli=1&authuser=0

12:05 下午 | vmv-arob-fto

31°C 多雲時晴

下午 12:05 2021/10/5

Mail2000電子信箱--costm x Google 日曆 - 2021年10月 x Meet - vmv-arob-fto x

meet.google.com/vmv-arob-fto?pli=1&authuser=0

12:08 下午 | vmv-arob-fto

31°C 羅 ^ 易 下午 12:08 2021/10/5

Mail2000電子信箱--costm x Google 日曆 - 2021年10月 x Meet - vmv-arob-fto x

meet.google.com/vmv-arob-fto?pli=1&authuser=0

12:28 下午 | vmv-arob-fto

31°C 羅 ^ 易 下午 12:28 2021/10/5