



僑光科技大學

Overseas Chinese University

觀光與餐旅學院

110 學年度第二學期第 1 次院課委會會議 會議紀錄



111 年 03 月 09 日 (星期三) 中午十二點十分
觀光與餐旅學院會議室(僑光館二樓 724 室)

僑光科技大學觀光與餐旅學院

110 學年度第二學期第 1 次院課程委員會議 會議紀錄

會議名稱：110 學年度第二學期第 1 次院課程委員會議

會議時間：111 年 03 月 09 日（星期三）中午十二點十分

主 席：任委員文瑗

出席委員：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、龍委員淑真、林委員雅芬、關委員亦喬、王委員冠軒、陳委員俊擇、蔡委員舒寧
（由官芷琪同學代理）、林委員好臻

請假委員：林委員佳蓉、楊委員朋振

記錄：張也青

應到：16 位 未到：2 位 實到：14 位（已達開會法定人數）

壹、主席致詞

非常謝謝東海大學餐旅管理學系李貴宜教授撥空出席會議，也謝謝各位委員出席會議，會議開始。

貳、提案討論

提案一

提案單位：餐飲管理系

案由：請審議觀光與餐旅學院各學級入學科目表備查案。

說明：一、依 111 年 01 月 12 日 110 學年度第 1 學期第 2 次校課程委員會決議修正。

二、經 111 年 03 月 04 日 110 學年度第 2 學期第 1 次餐管系課委會備查。

三、餐管系科目表如【附件一～三】。

四、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	餐管系	108	日四技	三下		餐飲實務製作 (二)1/2	餐飲實務製作 (二)2/2	必修	學分調整 2/2
2	餐管系	108	日四技	三下		校內實習(二)1/2	校內實習(二)2/2	必修	學分調整 2/2
3	餐管系	108	日四技	三下		食品雕刻藝術 2/3	食品雕刻藝術 3/3	選修	學分調整 3/3
4	餐管系	108	日四技	三下		FBI 鐵板燒料理 (二) 3/4	FBI 鐵板燒料理 (二) 4/4	選修	學分調整 4/4
5	餐管系	108	日四技	三下		南洋美食 3/4	南洋美食 4/4	選修	學分調整 4/4
6	餐管系	108	日四技	三下		台式料理 3/4	台式料理 4/4	選修	學分調整 4/4
7	餐管系	108	日四技	三下		藝術蛋糕製作 3/4	藝術蛋糕製作 4/4	選修	學分調整 4/4
8	餐管系	108	日四技	三下		進階西餐廚藝與 溝通 3/4	進階西餐廚藝與溝 通 4/4	選修	學分調整 4/4
9	餐管系	108	日四技			1.最低需修滿 128 學分使得畢業， 其中 93 學分為必	1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其 中 95 學分為必		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
						修，其餘為選修；選修中有 27 學分需為本系選修。	修，其餘為選修；選修中有 25 學分需為本系選修。		
10	餐管系	109	日四技	二下		咖啡產業與實務 (二)2/3	咖啡產業與實務 (二)3/3	選修	學分調整 3/3
11	餐管系	109	日四技	二下		烘焙實務與實習 (二)3/4	烘焙實務與實習 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
12	餐管系	109	日四技	二下		日式料理(二)3/4	日式料理(二)4/4	選修	學分調整 4/4
13	餐管系	109	日四技	二下		西式烹調與實習 (二)3/4	西式烹調與實習 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
14	餐管系	109	日四技	三上		餐飲資訊系統 2/2		必修	課程停課
15	餐管系	109	日四技	三上	三下	宴會管理 2/2	宴會管理 2/2	選修	必修改選修
16	餐管系	109	日四技	三上		餐飲實務製作 (一)1/2	餐飲實務製作 (一)2/2	必修	學分調整 2/2
17	餐管系	109	日四技	三上		校內實習(一)1/2	校內實習(一)2/2	必修	學分調整 2/2
18	餐管系	109	日四技	三上		FBI 鐵板燒料理 (一) 3/4	FBI 鐵板燒料理 (一) 4/4	選修	學分調整 4/4
19	餐管系	109	日四技	三上		養生蔬食 3/4	養生蔬食 4/4	選修	學分調整 4/4
20	餐管系	109	日四技	三下		餐飲實務製作 (一)1/2	餐飲實務製作 (一)2/2	必修	學分調整 2/2
21	餐管系	109	日四技	三下		校內實習(一)1/2	校內實習(一)2/2	必修	學分調整 2/2
22	餐管系	109	日四技	三下		食品雕刻藝術 2/3	食品雕刻藝術 3/3	選修	學分調整 3/3
23	餐管系	109	日四技	三下		FBI 鐵板燒料理 (二) 3/4	FBI 鐵板燒料理 (二) 4/4	選修	學分調整 4/4
24	餐管系	109	日四技	三下		南洋美食 3/4	南洋美食 4/4	選修	學分調整 4/4
25	餐管系	109	日四技	三下		台式料理 3/4	台式料理 4/4	選修	學分調整 4/4
26	餐管系	109	日四技	三下		藝術蛋糕製作 3/4	藝術蛋糕製作 4/4	選修	學分調整 4/4
27	餐管系	109	日四技	三下		進階西餐廚藝與溝通 3/4	進階西餐廚藝與溝通 4/4	選修	學分調整 4/4
28	餐管系	110	日四技	一下		中式烹調與實習 (二)3/4	中式烹調與實習 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
29	餐管系	110	日四技	一下		飲料管理與調酒 3/4	飲料管理與調酒 4/4	選修	學分調整 4/4
30	餐管系	110	日四技	二上		咖啡產業與實務 (一)2/3	咖啡產業與實務 (一)3/3	必修	學分調整 3/3
31	餐管系	110	日四技	二上		西式烹調與實習 (一)3/4	西式烹調與實習 (一)4/4	必修	學分調整 4/4
32	餐管系	110	日四技	二上		烘焙實務與實習 (一)3/4	烘焙實務與實習 (一)4/4	必修	學分調整 4/4
33	餐管系	110	日四技	二上		FBI 日式料理 (一)3/4	FBI 日式料理 (一)4/4	選修	學分調整 4/4

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
34	餐管系	110	日四技	二下		咖啡產業與實務 (二)2/3	咖啡產業與實務 (二)3/3	選修	學分調整 3/3
35	餐管系	110	日四技	二下		烘焙實務與實習 (二)3/4	烘焙實務與實習 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
36	餐管系	110	日四技	二下		FBI 日式料理 (二)3/4	FBI 日式料理 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
37	餐管系	110	日四技	二下		西式烹調與實習 (二)3/4	西式烹調與實習 (二)4/4	選修	學分調整 4/4
38	餐管系	110	日四技	三上		餐飲實務製作 (一)1/2	餐飲實務製作 (一)2/2	必修	學分調整 2/2
39	餐管系	110	日四技	三上		校內實習(一)1/2	校內實習 (一)2/2	必修	學分調整 2/2
40	餐管系	110	日四技	三上		FBI 鐵板燒料理 (一) 3/4	FBI 鐵板燒料理 (一) 4/4	選修	學分調整 4/4
41	餐管系	110	日四技	三上		養生蔬食 3/4	養生蔬食 4/4	選修	學分調整 4/4
42	餐管系	110	日四技	三下		餐飲資訊系統 2/2		必修	停課
43	餐管系	110	日四技	三下		宴會管理 2/2	宴會管理 2/2	選修	必修改選修
44	餐管系	110	日四技	三下		餐飲實務製作 (二)1/2	餐飲實務製作 (二)2/2	必修	學分調整 2/2
45	餐管系	110	日四技	三下		校內實習(二)1/2	校內實習 (二)2/2	必修	學分調整 2/2
46	餐管系	110	日四技	三下		食品雕刻藝術 2/3	食品雕刻藝術 3/3	選修	學分調整 3/3
47	餐管系	110	日四技	三下		FBI 鐵板燒料理 (二) 3/4	FBI 鐵板燒料理 (二) 4/4	選修	學分調整 4/4
48	餐管系	110	日四技	三下		南洋美食 3/4	南洋美食 4/4	選修	學分調整 4/4
49	餐管系	110	日四技	三下		台式料理 3/4	台式料理 4/4	選修	學分調整 4/4
50	餐管系	110	日四技	三下		藝術蛋糕製作 3/4	藝術蛋糕製作 4/4	選修	學分調整 4/4
51	餐管系	110	日四技	三下		進階西餐廚藝與 溝通 3/4	進階西餐廚藝與溝 通 4/4	選修	學分調整 4/4
52	餐管系	110	日四技			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。	1.最低需修滿 128 學分使得畢業，其 中 98 學分為必 修，其餘為選修； 選修中有 22 學分 需為本系選修。		修訂備註欄
53	餐管系	109		三上		餐飲研究方法 3/3			刪除選修課
54	餐管系	110		三上		餐飲研究方法 3/3			刪除選修課

決議：一、照案通過備查。

二、餐管系科目表如【附件一、二】。

提案二

提案單位：旅館與會展管理系、餐飲管理系

案由：請審議觀光與餐旅學院各學級入學科目表修正案。

說明：一、經 111 年 02 月 23 日 110 學年度第 2 學期第 1 次旅展系課委會通過、經 111 年 03 月 04 日 110 學年度第 2 學期第 1 次餐管系課委會通過。

二、旅展系科目表如【附件四】、餐管系科目表如【附件二～三】。

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	旅展系	110	日四技	一下		世界文化 2/2	世界文化• 2/2	選修	增加備註符號
2	旅展系	110	日四技	一下		客務管理與實作 2/2	客務管理與實作• 2/2	必修	增加備註符號
3	旅展系	110	日四技				6.●為部分課程於校外實施上課。		新增備註欄說明 6
4	餐管系	109-110	日四技		三下	證照實務		必修	停課
5	餐管系	109-110	日四技			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。			備註欄第 2 點刪除

決議：一、照案通過，送校課程委員會審議。

二、旅展系科目表如【附件四】、餐管系科目表如【附件二～三】。

提案三

提案單位：應用英語系、觀光與休閒事業管理系

旅館與會展管理系、餐飲管理系

案由：請審議觀光與餐旅學院各系日、夜四技 111 學年度入學新生科目表。

說明：一、經 111 年 02 月 15 日 110 學年度第二學期第 1 次應英系課委會通過、經 111 年 03 月 03 日 110 學年度第二學期第 2 次觀光系課委會通過、經 111 年 02 月 23 日 110 學年度第 2 學期第 1 次旅展系課委會通過、經 111 年 03 月 04 日 110 學年度第 2 學期第 1 次餐管系課委會通過。

二、應英系科目表如【附件五、六】、觀光系科目表如【附件七、八】、旅展系科目表如【附件九、十】、餐管系科目表如【附件十一、十二】。

決議：一、照案通過。

二、應英系科目表如【附件五、六】、觀光系科目表如【附件七、八】、旅展系科目表如【附件九、十】、餐管系科目表如【附件十一、十二】。

提案四

提案單位：觀光與餐旅學院

案由：請審議觀光與餐旅學院跨領域學程修正案。

說明：一、修改「餐旅業經營跨領域學程」、「旅館與國際會展活動管理跨領域學程」、「旅遊規劃與旅館服務跨領域學程」、「餐旅館外語實務跨領域學程」四個學程的部份課程學分，如【附件十三～附件十六】。

二、配合餐飲管理系實作課程修改為4學分，更改如下：

開課系別	原課程名稱	原學分數	新課程名稱	新學分數	備註
餐管系	烘焙實務與實習	3		4	餐管系實作課程修改為4學分
餐管系	飲料管理與調酒	3		4	餐管系實作課程修改為4學分
餐管系	日式料理	3		4	餐管系實作課程修改為4學分
餐管系	西式烹調與實習	3		4	餐管系實作課程修改為4學分
餐管系	藝術蛋糕製作	3		4	餐管系實作課程修改為4學分

決議：一、照案通過，送校課程委員會審議。

二、觀光與餐旅學院跨領域學程如【附件十三～十六】。

提案五

提案單位：應用英語系、觀光與休閒事業管理系

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111年02月15日110學年度第二學期第1次應英系課委會通過、經111年03月03日110學年度第二學期第2次觀光系課委會通過。

二、課程抵免對照表，如下：

觀光與餐旅學院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	104、105	日四技	職場英語會話	職場英文(一)、職場英文(二)、職場英語溝通、進階英語會話、航空英語會話、貿易英語會話(一)、貿易英語會話(二)	
應用英語系	105、106、107	日四技	觀光產業概論	觀光餐旅永續發展	
應用英語系	110、107、106	夜四技	觀光產業概論	觀光餐旅永續發展	
觀光與休閒事業管理系	106起	日四技 夜四技	觀光產業概論	觀光餐旅永續發展	

決議：照案通過，送校課程委員會審議。

提案六

提案單位：餐飲管理系

案由：請審議「僑光科技大學餐飲管理系課程委員會設置辦法」修正案。

說明：一、經111年03月04日110學年度第2學期第1次餐管系課委會通過。

二、條文修訂對照表如【附件十七】，修訂後辦法如【附件十八】。

決議：一、照案通過。

二、修訂後辦法如【附件十七】。

提案七

提案單位：觀光與休閒事業管理系

案由：請審議觀光與休閒事業管理系 111 學年度入學適用之證照抵免彙總表。

說明：一、經 111 年 03 月 03 日 110 學年度第二學期第 2 次觀光系課委會通過。

二、證照抵免彙總表，如【附件十九】。

決議：一、照案通過。

二、證照抵免彙總表，如【附件十八】。

提案八

提案單位：觀光與休閒事業管理系

案由：請審議觀光與休閒事業管理系新增 109-110 學年度入學適用之證照抵免彙總表。

說明：一、經 111 年 03 月 03 日 110 學年度第二學期第 2 次觀光系課委會通過。

二、新增證照清單如下表：

系名	證照名稱	發照單位	分類	適用學制	適用學年度	抵免課程名稱	學分數	時數	備註(張數)
觀光系	Google Analytics(分析)個人認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	新增(1)
觀光系	Google 數位行銷基礎認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	新增(1)
觀光系	Google 行動版網站認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	新增(1)
觀光系	旅行業資訊管理系統	科威資訊股份有限公司	餐旅類	四技	111	證照實務	0	2	新增(1)
觀光系	心肺復甦術加自動電擊器(CPR+AED)	衛福部訓練認證機構	其他	四技	111	證照實務	0	2	新增(1)

決議：照案通過。

肆、臨時動議

伍、散會 (12:45)

承辦人員：

主席簽核：

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(108學年度入學)(3班)

版次一：1080304系課委通過、1070307院課委通過、1070319校課委通過
 版次二：1080528系課委通過、1080530院課委通過、10800602校課委通過
 版次三：1090305系課委通過、1090311院課委通過、1090324校課委通過
 版次四：1091124系課委通過、1091202院課委通過、1091208校課委通過
 版次五：1100602系課委通過、1100609院課委通過、1100615校課委通過
 版次六：1110112校課委通過

學年	108學年度				109學年度				110學年度				111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	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2			30/32				
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			生涯與職能發展	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					發展性通識			2	2					
	積中講座			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
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			47/58				
	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								宴會管理			2	2					
	專業刀工技術	2	3								餐飲實務製作(二)			2	2					
	中式烹調與實習(一)	3	4								校內實習(二)			2	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	2	2	小計	6	8	8		10	小計	0	0
選(一)必修																18/18				
											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					
選(二)必修															18/18					
											校外實習(二)					9	9*			
											內場管理專題(二)◎					3	3			
											外場管理專題(二)◎					3	3			
											餐飲行政管理專題(二)◎					3	3			
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	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			33/42				
	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			奧邊服務	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							
						邏輯思考與程式設計	2	2			海外研習(三)	2	2							
						互聯網運用與了解	2	2			餐飲研究方法	3	3							
						咖啡產業與實務(二)			2	3	餐飲美學	2	2							
						供應鏈管理			2	2	網路行銷	2	2							
						餐飲日文(二)			2	2	餐飲服務技術操作實務▲	3	3							
						烘焙實務與實習(二)			3	4	職場溝通與餐飲英文▲	3	3							
						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			3	3					
						餐飲活動企劃			2	2	FBI鐵板燒料理(二)			4	4					
						微電商平台應用			2	2	南洋美食			4	4					
											台式料理			4	4					
											藝術蛋糕製作			4	4					
											進階西餐廚藝與溝通			4	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					
											共通核心職能▲			3	3					
											餐飲外場服務與客訴處理▲			3	3					
											職場體驗▲●			1	1					
	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	4	4	建議選修學分	0	0	0	0
	合計	23	26	22	25	合計	22	27	15	18	合計	12	18	16	18	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ISP學生、外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。 7.▲為110學年度大專就業學程計畫課程，僅限選修就業學程學生修課。 8.●為就業學程部分課程於校外實施上課。																			

僑光科技大學 日間部 四技 應用英語系 課程表 (111學年度入學)

版一：1110215系課程通過、1110309院課委、1110322校課委

學年	111學年度				112年度				113學年度				114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	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	積中講座			2	2	發展性通識			2	2										
	懿德講堂	2	2								英文證照實務			0	2										
	資訊軟體應用			2	2																				
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	4	4	2	4	小計	0	0	0	0	0				
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							56/60			
	英文文法習作	2	2	2	2	進階字彙與閱讀	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										
	字彙與閱讀	2	2	2	2	摘要寫作(註3)			2	2															
	觀光外語溝通(一)	2	2																						
	觀光餐飲永續發展	2	2																						
	勞作教育	0	1																						
	觀光外語溝通(二)			2	2																				
	服務學習			0	1																				
	邏輯思考與程式設計			2	2																				
選項必修(一)																畢業專題	3	3							
																英美文化主題閱讀(一)	2	2							
選項必修(二)																校外實習(一)	3	3							
																畢業專題			3	3					
																英美文化主題閱讀(二)					2	2			
																校外實習(二)					3	3			
																小計	5	5	5	5					
專業選修	英語語音學	2	2			英語語言學概論(一)	2	2			英語教學法(一)	2	2		教材設計	2	2				42/42				
	英美兒童文學			2	2	英語語言學概論(二)			2	2	英語教學法(二)(註4)			2	2	教學評量			2	2					
	媒體英語聽力訓練(一)	2	2			科技英文與時事	2	2			英語教學實習(註4)			2	2	管理學	2	2				國際貿易實務(一)	2	2	
	媒體英語聽力訓練(二)			2	2	英文秘書實務			2	2	國貿概論			2	2	國際貿易實務(二)			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			會展與導遊接待英文	2	2			國際貿易實務(二)									
	航空英語會話			2	2	國際餐飲文化			2	2	地勤服務	2	2												
						國際禮儀			2	2	顧客關係管理			2	2										
	科技微學程					互聯網運用與了解	2	2			網路行銷	2	2												
	第二外語	日文(一上)	2	2			日文(二上)	2	2			西班牙文(二上)	2	2		德文(二上)	2	2							
		日文(一下)			2	2	西班牙文(一上)	2	2			法文(二上)	2	2		德文(二下)			2	2					
						法文(一上)	2	2			德文(一上)	2	2												
						日文(二下)			2	2	西班牙文(二下)			2	2										
	實習					西班牙文(一下)			2	2	法文(二下)			2	2										
						法文(一下)			2	2	德文(一下)			2	2										
						海外研習(一)	2	2			海外實習	4	4			校外實習(一)	6	6							
						海外研習(二)			2	2	海外研習(三)	2	2			校外實習(二)			6	6					
	其他					法文(二下)			2	2	海外研習(四)			2	2										
						商務文書處理			2	2	國際證照實務(一)	2	2			專案管理(一)	2	2							
						國際證照實務(二)					職場英文(一)	2	2			企業文化	2	2							
						國際證照實務(二)					國際證照實務(二)			2	2	英文翻譯(一)	2	2							
						觀光職場倫理與權益保障					職場英文(二)			2	2	專案管理(二)			2	2					
						英文翻譯(二)					觀光職場倫理與權益保障			2	2	商務溝通與談判			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	4	4	4	4						
					合計	22	23	20	21	合計	18	18	18	18	合計	16	16	16	18	合計		9	9	9	128/134

- 備註**
1. 最低需修滿128學分，其中86學分為必修，其餘為選修；選修中有32學分須為本系選修。
 2. 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。
 3. 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。
 4. 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 (111學年度入學)

版一：1110215系課程通過、1110309院課委、1110322校課委

學年	一年級 (111學年度)				二年級 (112學年度)				三年級 (113學年度)				四年級 (114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						
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	科目名稱							
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	發展性通識	2	2	2	2				
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2				
	小計		4	4	4	4	小計		4	4	4	4	小計		4	4	4	4	小計		4	4	4	4
專業必修	觀光餐旅永續發展	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				
	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
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						
	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	6	6	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	18	18	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 日間部 四技 觀光與休閒事業管理系課程表 (111學年度入學)

版一：1110303系課委會通過、1110309院課委會、1110322校課委會。

111學年度				112學年度				113學年度				114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	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	大二英文	2	2	英文證照實務	0	2						30/32	
	國文	2	2	積中講座	2	2	發展性通識	2	2							
	體育	2	2	發展性通識		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															
	小計	8	8	小計	4	4	小計	2	4	小計	0	0	0	0		
專業必修	觀光餐旅永續發展	2	2	觀光經濟	2	2	觀光職場倫理與權益保障	2	2						32/36	
	觀光外語溝通(一)	2	2	體驗教育**	2	2	網路行銷*	2	2							
	管理學	2	2	觀光行銷		2	證照實務		0	2						
	領隊導遊實務#	2	2	邏輯思考與程式設計*		2	創新與創業		2	2						
	航空服務	2	2													
	觀光行政與法規	2	2													
	服務學習	0	1													
	勞作教育															
	觀光外語溝通(二)															
	觀光產業成本管理															
	觀光人力資源管理															
小計	12	13	小計	4	4	小計	4	4	小計	0	0	0	0			
選修必修 (一)												校外實習(一)	9	9*	18/18	
												畢業專題(一)◎	3	3		
選修必修 (二)												觀光專題(一)◎	3	3		
												休閒專題(一)◎	3	3		
												校外實習(二)		9	9*	
												畢業專題(二)◎		3	3	
												觀光專題(二)◎		3	3	
												休閒專題(二)◎		3	3	
小計	0	0	小計	0	0	小計	0	0	小計	0	0	小計	9	9		
專業選修	航空服務形象塑造		2	海外研習(一)	2	2	海外研習(三)	2	2						48/48	
	節慶觀光		2	觀光英語(一)	2	2	職場英文(一)	2	2							
	觀光資源概要		2	觀光日語(一)	2	2	觀光日語(三)	2	2							
	導覽解說#		2	多媒體製作與簡報技巧*	2	2	進階觀光日語(一)	2	2							
	遊憩區經營管理		2	客艙服務實務	2	2	民法	2	2							
	健身活動		2	地勤服務(一)	2	2	休閒專題	2	2							
	休閒攝影**		2	全球訂位系統*	2	2	航空面試技巧	2	2							
	露營活動**		2	旅行業管理	2	2	國際領隊帶團實務	2	2							
				休閒活動企劃	2	2	渡假村經營管理	2	2							
				生態旅遊	2	2	顧客關係管理	2	2							
				門市服務	2	2	登山活動#**	2	2							
				休閒運動指導	2	2	國際觀光趨勢探討	2	2							
				國際禮儀#	2	2	海外研習(四)		2	2						
				互聯網運用與了解*	2	2	職場英文(二)		2	2						
				農產品創新產銷實務	2	2	觀光日語(四)		2	2						
				海外研習(二)		2	進階觀光日語(二)		2	2						
				觀光英語(二)		2	路跑活動#**		2	2						
				觀光日語(二)		2	商業法規概要		2	2						
				休閒財務管理		2	公共關係與危機處理		2	2						
				客艙安全管理		2	國際航空發展		2	2						
				地勤服務(二)		2	旅遊糾紛與案例		2	2						
				行程規劃與設計		2	溫泉管理		2	2						
				旅行業資訊系統*		2	銷售技巧		2	2						
			消費者行為		2	高齡族群休閒活動指導		2	2							
			自行車領隊#**		2	人際關係與溝通技巧		2	2							
			俱樂部經營管理		2	大數據分析應用*		2	2							
			休閒農場經營管理		2											
			微電商平台應用*		2											
建議選修學分	0	0	建議選修學分	8	8	建議選修學分	12	12	建議選修學分	0	0	0	0			
合計	20	21	合計	16	16	合計	18	20	合計	9	9	9	9	128/134		
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. 「證照實務」課程：須於入學後在學期間取得2張以上之專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程，證照清單請參閱系網頁。 3. *表示需使用電腦上課；**表示為實務操作課程，需至校外上課；#表示含實習；#粗體表示為本系技術科目。 4. ◎畢業專題(一)(二)、觀光專題(一)(二)、休閒專題(一)(二)，僅限ISP學生、外籍生、特殊狀況經系課委會同意之學生修課。 5. ★校外實習(一)、(二)列為本系選修必修(一)、(二)，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。															

僑光科技大學 進修部 四技 觀光與休閒事業管理系課程表 (111學年度入學)

版一：1110303系課委會通過、1110309院課委會、1110322校課委會。

		111學年度				112學年度				113學年度				114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
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	
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	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	小計	4	4	4	4	
專業必修	觀光餐旅永續發展	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			旅行業管理	2	2			觀光英語	2	2			服務業管理	2	2			
	觀光外語溝通(二)			2	2	人際關係與溝通技巧			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	國際禮儀			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			自媒體應用*	2	2			
	觀光行政與法規			2	2	電子商務*			2	2	運動賞析	2	2			大陸旅遊概論			2	2	
	觀光工廠			2	2	休閒設施規劃管理			2	2	民法	2	2			綠色休閒			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	
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 進修部 四技 旅館與會展管理系 課程表 (111學年度入學)

版一：1110223系課委通過、1110309院課委通過、1110322校課委通過																						
111學年度				112學年度				113學年度				114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	觀光餐旅永續發展	2	2			房務管理與實作	2	2			旅館與消防法規	2	2			46/46						
	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									
	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												
	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	8	8	小計	8	8	4	4	小計	6	6	4	4							
專業選修	共同	國際禮儀	2	2			宴會管理	2	2			採購與成本控制	2	2			50/50					
		博奕概論	2	2			餐廳經營與管理	2	2			職場英文(一)	2	2								
		世界文化			2	2	網路行銷*			2	2	公共關係與危機處理			2	2						
						餐飲實務			2	2		企畫案撰寫			2	2						
											職場英文(二)			2	2							
											酒與飲料知識管理			2	2							
	旅館餐旅服務					應用博奕場技術	2	2			管家服務	2	2			顧客關係管理		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			
						旅館日語會話進階			2	2					旅館設施規劃與管理			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			
	會展活動規劃					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			
						會展創新創業實務			2	2					節慶活動規劃實務			2				
		可供選修學分	4	4	2	2	可供選修學分	12	12	12	12	可供選修學分	10	10	12	12		可供選修學分	10	10	10	10
		建議選修學分	4	4	2	2	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	8	8
合 計		18	18	14	14	合 計		18	18	16	16	合 計		16	16	14	14	128/128				
備註	1.最低需修滿128學分，其中78學分為必修，其餘50學分為選修(選修中至少須有38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。																					

附件十三

108年12月26日院課委會會議通過、109年03月24日校課委會會議通過
 109年12月02日院課委會會議通過、109年12月08日校課委會會議通過
 111年03月09日院課委會會議通過、111年03月22日校課委會會議通過

僑光科技大學觀光與餐旅學院 「餐旅業經營跨領域學程」

- 1.本學程開設之目的為整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。學生完成相關學分修業規定，得取得學程證明。
- 2.學生修習選修科目如有特殊情形，得經本院課程委員會認定後通過承認科目學分。

課程類型 (必或選修) Course Type	課程名稱 Course Name		學分數 Credits	開課系列 Remarks (School/Department)					
				觀光系	餐管系	旅展系	應英系	其他	
必修 核心課程 Required Courses (Core Subjects)	1	觀光產業概論	2	V	V	V	V		
	2	觀光外語溝通(一)	2	V	V	V	V		
	3	觀光外語溝通(二)	2	V	V	V	V		
	4	資訊 相關 課程	邏輯思考與程式設計	2				V	依學生 所屬系 別，擇 一課程 名稱認 列2學 分。
			商務文書處理	2				V	
			網路行銷	2	V				
			多媒體製作與簡報技巧	2	V				
			旅行業資訊系統	2	V				
		餐飲資訊系統	2		V				
		旅館資訊系統	2			V			
選修 Elective Courses (Advanced Subjects)	1	行程規劃與設計	2	V					
	2	領隊導遊實務 外語導遊領隊實務	2	V			V		
	3	觀光行政與法規	2	V					
	4	休閒活動企劃	2	V					
	5	餐飲管理	2		V	V			
	6	烘焙實務與實習	4		V				
	7	飲料管理與調酒	4		V				
	8	國際禮儀	2	V	V	V			
	9	日式料理	4		V				
	10	西式烹調與實習	4						
	11	藝術蛋糕製作	4						
	12	會展實務 會展英文	2			V	V		
	13	客務管理與實作	2			V			
	14	房務管理與實作	2			V			
	15	餐旅服務技術	2			V			
	16	宴會管理	2			V			
	17	國際餐飲文化	2						
	18	觀光導覽英語	2				V		
	19	外語導遊領隊技巧 外語導遊領隊技巧與實務	2				V		
	20	菜單規劃與設計	2		V				
	21	咖啡產業與實務	2		V				
	22	英語簡報	2				V		
	23	會展與導覽接待英文	2				V		
	24	旅館接待英文	2				V		

備註：1.本學程需修滿22學分始得取得證明，其中8學分為必修，14學分為選修；其中，選修科目至少修習外系6學分。
 2.相關課程在專業教室上課時，同學需穿著制服並繳交材料費。

附件十四

108年12月26日院課委會會議通過、109年03月24日校課委會會議通過
 109年12月02日院課委會會議通過、109年12月08日校課委會會議通過
 111年03月09日院課委會會議通過、111年03月22日校課委會會議通過

僑光科技大學觀光與餐旅學院「旅館與國際會展活動管理跨領域學程」

- 1.本學程開設之目的為整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。學生完成相關學分修業規定，得取得學程證明。
- 2.學生修習選修科目如有特殊情形，得經本院課程委員會認定後通過承認科目學分。

課程類型 (必或選修) Course Type	課程名稱 Course Name		學分數 Credits	開課系別 Remarks (School/Department)					
				觀光系	餐管系	旅展系	應英系	其他	
				依學生所屬系別，擇一課程名稱認列2學分。					
必修 核心課程 Required Courses (Core Subjects)	1	觀光產業概論	2	V	V	V	V		
	2	觀光外語溝通(一)	2	V	V	V	V		
	3	觀光外語溝通(二)	2	V	V	V	V		
	4	資訊相關課程	邏輯思考與程式設計	2				V	
			商務文書處理	2				V	
			網路行銷	2	V				
			多媒體製作與簡報技巧	2	V				
			旅行業資訊系統	2	V				
餐飲資訊系統			2		V				
		旅館資訊系統	2			V			
選修 Elective Courses (Advanced Subjects)	1	行程規劃與設計	2	V					
	2	領隊導遊實務 外語導遊領隊實務	2	V			V		
	3	休閒活動企劃	2	V					
	4	餐飲管理	2		V	V			
	5	烘焙實務與實習	4		V				
	6	飲料管理與調酒	4		V				
	7	國際禮儀	2	V	V	V			
	8	會展實務 會展英文	2			V	V		
	9	客務管理與實作	2			V			
	10	房務管理與實作	2			V			
	11	餐旅服務技術	2			V			
	12	宴會管理	2		V	V			
	13	世界文化 世界文化與節慶英文	2			V	V		
	14	英語發音練習	2				V		
	15	節慶英文	2				V		
	16	國際餐飲文化	2				V		
	17	外語導遊領隊技巧 外語導遊領隊技巧與實務	2				V		
	18	英文秘書實務	2				V		
	19	日式料理	4		V				
	20	咖啡產業與實務	2		V				
	21	英語簡報	2				V		

備註：1.本學程需修滿22學分始得取得證明，其中8學分為必修，14學分為選修；其中，選修科目至少修習外系6學分。
 2.相關課程在專業教室上課時，同學需穿著制服並繳交材料費。

附件十五

108年12月26日院課委會會議通過、109年03月24日校課委會會議通過
 109年12月02日院課委會會議通過、109年12月08日校課委會會議通過
 111年03月09日院課委會會議通過、111年03月22日校課委會會議通過

僑光科技大學觀光與餐旅學院「旅遊規劃與旅館服務跨領域學程」

- 1.本學程開設之目的為整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。學生完成相關學分修業規定，得取得學程證明。
- 2.學生修習選修科目如有特殊情形，得經本院課程委員會認定後通過承認科目學分。

課程類型 (必或選修) Course Type	課程名稱 Course Name		學分數 Credits	開課系別 Remarks (School/Department)					
				觀光系	餐管系	旅展系	應英系	其他	
必修 核心課程 Required Courses (Core Subjects)	1	觀光產業概論	2	V	V	V	V		
	2	觀光外語溝通(一)	2	V	V	V	V		
	3	觀光外語溝通(二)	2	V	V	V	V		
	4	資訊 相關 課程	邏輯思考與程式設計	2				V	依學生 所屬系 別，擇 一課程 名稱認 列2學 分。
			商務文書處理	2				V	
			網路行銷	2	V				
			多媒體製作與簡報技巧	2	V				
			旅行業資訊系統	2	V				
		餐飲資訊系統	2		V				
		旅館資訊系統	2			V			
選修 Elective Courses (Advanced Subjects)	1	旅行業管理	2	V					
	2	行程規劃與設計	2	V					
	3	全球訂位系統	2	V					
	4	領隊導遊實務 外語導遊領隊實務	2	V			V		
	5	休閒活動企劃	2	V					
	6	餐飲管理	2		V	V			
	7	飲料管理與調酒	4		V				
	8	國際禮儀	2	V	V	V	V		
	9	會展實務 會展英文	2			V	V		
	10	客務管理與實作	2			V			
	11	房務管理與實作	2			V			
	12	餐旅服務技術	2			V			
	13	宴會管理	2		V	V			
	14	世界文化 世界文化與節慶英文	2			V	V		
	15	節慶英文	2				V		
	16	國際餐飲文化	2				V		
	17	外語導遊領隊技巧 外語導遊領隊技巧與實務	2				V		
	18	菜單規劃與設計	2		V				
	19	咖啡產業與實務	2		V				
	20	英語簡報	2				V		

備註：1.本學程需修滿22學分始得取得證明，其中8學分為必修，14學分為選修；其中，選修科目至少修習外系6學分。
 2.相關課程在專業教室上課時，同學需穿著制服並繳交材料費。

108年12月26日院課委會議通過、109年03月24日校課委會議通過
 109年12月02日院課委會議通過、109年12月08日校課委會議通過
 111年03月09日院課委會議通過、111年03月22日校課委會議通過

僑光科技大學觀光與餐旅學院「餐旅館外語實務跨領域學程」

- 1.本學程開設之目的為整合各系之課程，鼓勵學生跨領域學習，提供學生有系統的規劃及適性選擇，提升未來就業競爭力及開闊職涯規劃。學生完成相關學分修業規定，得取得學程證明。
- 2.學生修習選修科目如有特殊情形，得經本院課程委員會認定後通過承認科目學分。

課程類型 (必或選修) Course Type	課程名稱 Course Name		學分數 Credits	開課系別 Remarks (School/Department)						
				觀光系	餐管系	旅展系	應英系	其他		
必修 核心課程 Required Courses (Core Subjects)	1	觀光產業概論	2	V	V	V	V			
	2	觀光外語溝通(一)	2	V	V	V	V			
	3	觀光外語溝通(二)	2	V	V	V	V			
	4	資訊 相關 課程	邏輯思考與程式設計	2				V	依學生 所屬系 別，擇 一課程 名稱認 列2學 分。	
			商務文書處理	2				V		
			網路行銷	2	V					
			多媒體製作與簡報技巧	2	V					
			旅行業資訊系統	2	V					
		餐飲資訊系統	2		V					
		旅館資訊系統	2			V				
選修 Elective Courses (Advanced Subjects)	1	領隊導遊實務 外語導遊領隊實務	2	V			V			
	2	觀光行政與法規	2	V						
	3	休閒活動企劃	2	V						
	4	餐飲管理	2		V	V				
	5	烘焙實務與實習	4		V					
	6	飲料管理與調酒	4		V					
	7	國際禮儀	2	V	V	V	V			
	8	日式料理	4		V					
	9	西式烹調與實習	4		V					
	10	藝術蛋糕製作	4		V					
	11	客務管理與實作	2			V				
	12	餐旅服務技術	2			V				
	13	宴會管理	2		V	V				
	14	世界文化 世界文化與節慶英文	2			V	V			
	15	英語發音練習	2				V			
	16	節慶英文	2				V			
	17	國際餐飲文化	2				V			
	18	外語導遊領隊技巧 外語導遊領隊技巧與實務	2				V			
	19	英文秘書實務	2				V			
	20	英語簡報	2				V			

備註：1.本學程需修滿22學分始得取得證明，其中8學分為必修，14學分為選修；其中，選修科目至少修習外系6學分。
 2.相關課程在專業教室上課時，同學需穿著制服並繳交材料費。

僑光科技大學餐飲管理系課程委員會設置辦法

民國100年09月07日 系務會議通過
民國100年11月01日 院課程委員會通過
民國101年02月09日 系務會議通過
民國101年06月28日 院課程委員會通過
民國108年3月21日 系務會議通過
民國111年03月09日 院課程委員會通過

- 第一條 本系依據本校課程委員會設置辦法第三條規定，訂定本辦法。
- 第二條 課程委員會組織如下：
一、召集人一人，由系主任擔任，負責推動各項課程規劃事宜。
二、委員四~五人，由本系教師互選產生。
三、業界專家、校外學者、學生代表、校友代表各一人。
四、委員任期為一年，連選得連任。
- 第三條 課程委員會職掌如下：
一、本系各項課程之研議與增刪修訂事宜。
二、本系與各系所、中心相關課程之研議與增刪修訂事宜。
三、本系學生學分抵免事宜。
四、利用正課時間進行校外參訪或服務學習之審議。
五、其他與課程規劃相關事宜。
- 第四條 委員會議主席由召集人擔任。
- 第五條 委員會議每學期至少開會一次，必要時得由召集人召開臨時會。
委員會議之召開，應有委員二分之一以上之出席；委員會議之決議，應有出席委員過半數之同意。
- 第六條 本辦法經系務會議議決，院課程委員會通過，院長公布後實施，修正時亦同。

觀光與休閒事業管理系證照抵免彙總表

系名稱	證照名稱	發照單位	分類	適用學制	適用人學年度	抵免課程名稱	學分數	時數	備註(張數)
觀光系	領隊人員(華語)	考試院	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	導遊人員(華語)	考試院	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	領隊人員(外語)	考試院	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	導遊人員(外語)	考試院	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	領隊人員執業證書	交通部觀光局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	導遊人員執業證書	交通部觀光局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	中餐烹調技術士證(乙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	中餐烹調技術士證(丙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	烘焙食品技術士證(乙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	烘焙食品技術士證(丙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	西餐烹調技術士證(乙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	西餐烹調技術士證(丙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	中式米食加工技術士證(丙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	中式麵食加工技術士證(乙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	中式麵食加工技術士證(丙級)	勞動部勞動力發展署技能檢定中心	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1

觀光與休閒事業管理系證照抵免彙總表

系名稱	證照名稱	發照單位	分類	適用學制	適用入學年度	抵免課程名稱	學分數	時數	備註(張數)
觀光系	會議展覽專業人員認證及格證書	經濟部國際貿易局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	物聯網應用工程師能力鑑定證書：初級	經濟部工業局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	物聯網應用工程師能力鑑定證書：中級	經濟部工業局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	巨量資料分析師能力鑑定證書：初級	經濟部工業局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	巨量資料分析師能力鑑定證書：中級	經濟部工業局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	行動 APP 企劃師能力鑑定證書：初級	經濟部工業局	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	山域嚮導證書：登山	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	山域嚮導證書：攀岩	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	山域嚮導證書：溯溪	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	救生員證書	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	國民體適能指導員證書：初級	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	國民體適能指導員證書：中級	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	國民體適能指導員證書：高級	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	運動防護員證書	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	無動力飛行運動專業人員證書：雙人載飛員	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1

觀光與休閒事業管理系證照抵免彙總表

系名稱	證照名稱	發照單位	分類	適用學制	適用入學年度	抵免課程名稱	學分數	時數	備註(張數)
觀光系	無動力飛行運動專業人員證書：助理指導員	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	無動力飛行運動專業人員證書：指導員	教育部體育署	政府機關	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Abacus 訂位認證考試合格證明書	先啟資訊(新：Sabre 舊：(Abacus)Abacus Distribution Systems Taiwan)	商管	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	基礎訂位課程 Amadeus Basic Reservation	台灣亞瑪迪斯有限公司(Amadeus)	餐旅類	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	自行車領隊(C級)	台灣自行車協會	餐旅類	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Ads 搜尋廣告認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Ads 多媒體廣告認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Ads 行動廣告認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Ads 影片廣告認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Ads 購物廣告認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google Analytics(分析)個人認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google 數位行銷基礎認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	Google 行動版網站認證	Google	國際證照	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	旅行業資訊管理系統	科威資訊股份有限公司	餐旅類	四技	111	證照實務	0	2	1
觀光系	心肺復甦術加自動電擊器(CPR+AED)	衛福部訓練認證機構	其他	四技	111	證照實務	0	2	1

觀光與休閒事業管理系證照抵免彙總表

系名稱	證照名稱	發照單位	分類	適用學制	適用入學年度	抵免課程名稱	學分數	時數	備註(張數)
觀光系	日本語能力認定(N1-N3)	財團法人日本國際教育支援協會	語言類-日本	四技	111	證照實務	0	2	2
觀光系	日本語能力認定(N4-N5)	財團法人日本國際教育支援協會	語言類-日本	四技	111	證照實務	0	2	1

備註：1.學生需取得兩張以上專業證照，（入學後取得之證照才認列）可抵免「證照實務」。

2.外語導遊人員、外語領隊人員，含概考選部公告之各類語系。