

僑光科技大學觀光與餐旅學院「餐旅業經營跨領域學程」

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
 112年03月29日院課委會議通過、112年04月11日校課委會議通過
 112年12月27日院課委會議通過、113年01月09日校課委會議通過

- 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闢職涯規劃。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	應外系
必修 核心課程 Required Courses (Core Subjects)	1	觀光產業概論 觀光餐旅永續發展	2	√	√	√	√
	2	邏輯思考與程式設計 智慧觀光實務與應用	2	√	√	√	√
	3	資訊軟體應用	2	√	√	√	√
	4	旅館資訊系統	2			√	
	5	餐飲服務實務	2		√	√	
	6	旅館連鎖經營管理	2			√	
	7	休閒活動企劃	2	√			
	8	觀光行政與法規	2	√			
	9	觀光英語(一)	2				√
	10	觀光英語(二)	2				√
	11	英語會話	4				√
	12	管理學	2	√	√	√	√
選修 Elective Courses (Advanced Subjects)	1	行程規劃與設計	2	√			
	2	領隊導遊實務 外語導遊領隊實務	2	√			√
	3	活動規劃與管理	2			√	
	4	自行車領隊	2	√			
	5	觀光資源概要	2	√		√	
	6	餐飲管理 餐飲實務 餐廳經營與管理	2		√	√	
	7	葡萄酒賞析與服務	2			√	
	8	烘焙實務與實習	4		√		
	9	飲料管理與調酒	4		√		
	10	飲調實務	2			√	
	11	國際禮儀	2	√	√	√	
	12	日式料理	4		√		
	13	西式烹調與實習	4				
	14	藝術蛋糕製作	4				
	15	會展實務 會展英文	2			√	√
	16	客務管理與實作	2			√	
	17	房務管理與實作 客房服務與房務管理實務	2			√	
	18	宴會管理 宴會規劃與管理	2			√	

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	應外系
	19	國際餐飲文化	2				
	20	觀光導覽英語	2				V
	21	外語導遊領隊技巧 外語導遊領隊技巧與實務	2				V
	22	菜單規劃與設計	2		V		
	23	咖啡產業與實務	2		V		
	24	英語簡報	2				V
	25	會展與導覽接待英文	2				V
	26	旅館接待英文	2				V
	27	世界文化與節慶英文	2				V
	28	媒體英語聽力訓練	2				V
	29	英文秘書實務	2				V
	30	職場英文	2				V
	31	企業文化	2				V
	32	顧客關係管理	2			V	V
	33	地勤服務	2				V
	34	獎勵旅遊與遊程規劃	2			V	
	35	公共關係與危機處理	2			V	
	36	流行文化與日文	2				V
	37	日文(一上)	2				V
	38	日文(一下)	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。							