

僑光科技大學 觀光與餐旅學院 就業導向學程地圖

課程	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 (實習人數)
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期			
旅館與國際會展活動管理學程	觀光產業概論	觀光外語溝通(二)	房務管理與實作	旅館資訊系統	會展英文	證照實務	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (一)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (二)</div> </div>	1.多益測驗(TOEIC) 2.全民英檢(GEPT) 3.Bulats 4.會議展覽專業英文認證 5.會議展覽英語接待人員 6.初階飯店接待英語檢定 7.初階飯店接待日語檢定 8.國際禮儀接待員 9.外語/華語導遊人員 10.外語/華語領隊人員	A.一般職能 配合度、服務熱誠、主動積極、團隊合作 B.管理職能 溝通協調、國際禮儀 C.專業職能 英語溝通、了解餐旅市場環境、基本旅館接待外語溝通、基本會展外語溝通	雲朗觀光集團 台北萬豪酒店(11)、裕元花園酒店(10)、 香格里拉台北遠東國際大飯店(9)、西華大飯店股份有限公司(8)、晶華國際酒店股份有限公司(7)、雲品國際酒店-日月潭(6)、永豐棧酒店(5)	
	觀光外語溝通(一)	國際禮儀	休閒活動企劃	餐旅服務技術	採購與成本經營	觀光職場倫理與權益保障					
	領隊導遊實務	客務管理與實作	行程規劃與設計	多媒體應用與簡報技巧	英文秘書實務	環保旅館					
	餐飲管理	會展實務	宴會管理	烘焙實務與實習(三)	烘焙實務與實習(四)	公共關係與危機處理					
	節慶英文	飲料管理與調酒	烘焙實務與實習(二)			國際餐飲文化					
	英語發音練習	烘焙實務與實習(一)	外語導遊領隊技巧								
	世界文化										
旅館服務學程	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)	房務管理與實作	多媒體應用與簡報技巧	觀光職場倫理與權益保障	證照實務	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (一)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (二)</div> </div>	1.外語導遊 2.外語領隊 3.華語導遊 4.華語領隊 5.遊程規劃師 6.旅行業經理人	A.一般職能 配合度、服務熱誠、主動積極、團隊合作 B.管理職能 溝通協調、解決問題、領導力、規劃力 C.專業職能 顧客接待與溝通、旅遊市場分析、旅遊行程規劃、帶團能力、顧客服務。	1.雄獅旅行社 2.神采旅行社 3.花翎旅行社 4.可樂旅遊 5.東南旅行社	
	觀光產業概論	國際禮儀	休閒活動企劃	旅行業資訊系統	觀光工廠	觀光行政與法規					
	餐飲管理	客務管理與實作	行程規劃與設計	全球訂位系統		進階航空服務					
	領隊導遊實務	會展實務	旅行業管理	客艙安全客理		國際餐飲文化					
	節慶英文	飲料管理與調酒	宴會管理								
		外語導遊領隊技巧									
餐旅業經營學程	觀光產業概論	觀光外語溝通(二)	房務管理與實作	餐旅服務技術	職場倫理	證照實務	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (一)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;">● 校外實習 (二)</div> </div>	1.大學校院英語能力測驗(CSEPT) 2.多益測驗(TOEIC) 3.HACCP 餐飲採購與安全認證 4.中餐烹調-乙、丙級 5.西餐烹調-丙級 6.中式麵食加工-丙級-酥油皮、糕漿皮類 7.烘焙食品-丙級-麵包 8.烘焙食品-丙級-西點蛋糕 9.烘焙西點-乙級-烘焙西點蛋糕餅乾 10.烘焙食品-乙級-麵包餅乾 11.飲料調製-乙、丙級 12.咖啡師、調酒師認證 13.國際禮儀	A.一般職能 配合度、服務熱誠、主動積極、團隊合作 B.管理職能 溝通協調、解決問題、領導力、規劃力、國際禮儀 C.專業職能 具備正確(職場)學習態度、外語讀寫與溝通、餐飲服務、餐飲經營管理、中餐、西餐、烘焙麵包製作、西點蛋糕製作、飲調、咖烘焙等相關專業技術能力。	1.王品集團 2.鼎泰豐小吃店股份有限公司 3.北澤國際餐飲事業有限公司 4.漢來美食股份有限公司 5.義美股份有限公司 6.雲雀國際股份有限公司 7.瓦城泰統集團 8.麻葉餐飲食品有限公司 9.寶麗金休閒事業(股)公司 10.聯立食品(股)公司	
	觀光外語溝通(一)	國際禮儀	宴會管理	旅館資訊系統	藝術蛋糕製作(三)	餐飲資訊系統					
	餐飲管理	客務管理與實作	西式烹調與實習(二)	多媒體應用與簡報技巧	西式烹調與實習(四)	觀光行政與法規					
	領隊導遊實務	會展實務	烘焙實務與實習(二)	西式烹調與實習(三)	烘焙實務與實習(四)	藝術蛋糕製作(四)					
	專業刀工技術	烘焙實務與實習(一)	藝術蛋糕製作(一)	烘焙實務與實習(三)		進階航空服務					
		西式烹調與實習(一)	行程規劃與設計	藝術蛋糕製作(二)		國際餐飲文化					
		飲料管理與調酒	休閒活動企劃								

餐旅館外語實務學程	觀光產業概論	觀光外語溝通(二)	引導式寫作	餐旅服務技術	觀光職場倫理與權益保障	證照實務	● 校外實習(一)	● 校外實習(二)	1.多益測驗(TOEIC) 2.日本語能力檢定(JLPT) 3.外語領隊、導遊(英語) 4.TQC-OA Power Point(專業級) 5.TQC-OA Word (專業級) 6.會議展覽專業人員認證考試	A.一般職能 具備正確(職場)學習態度、具備解決問題能力 B.基礎職能 具備外語讀寫與溝通應用能力	昇恆昌股份有限公司
	觀光外語溝通(一)	國際禮儀	宴會管理	多媒體應用與簡報技巧	烘焙實務與實習(四)	觀光行政與法規					
	領隊導遊實務	客務管理與實作	行程規劃與設計	烘焙實務與實習(三)	西式烹調與實習(四)	餐飲資訊系統					
	餐飲管理	飲料管理與調酒	休閒活動企劃	西式烹調與實習(三)	藝術蛋糕製作(三)	觀光導覽英語					
	節慶英文	烘焙實務與實習(一)	外語導遊領隊技巧	藝術蛋糕製作(二)	英文秘書實務	藝術蛋糕製作(四)					
	英語發音練習	西式烹調與實習(一)	烘焙實務與實習(二)	西式烹調與實習(二)	國際餐飲文化						
		世界文化	藝術蛋糕製作(一)								

註： 必修課程 選修課程