

嶺東科技大學115學年度觀光與休閒管理系國際學生產學合作專班四年制日間學制入學新生課程標準

115年4月15日114學年度第2學期第1次教務會議通過

| 學年 | 一 年 級 | | | | 二 年 級 | | | | 三 年 級 | | | | 四 年 級 | | | | 總計 | | | | |
|------|-----------------|-----|------|----|-------|---------------|-----|------|-------|------|------------|-----|-------|----|------|------------|----|------|--------------|----|----|
| | 類別 | 科 目 | 第一學期 | | 第二學期 | | 科 目 | 第一學期 | | 第二學期 | | 科 目 | 第一學期 | | 第二學期 | | | | | | |
| | | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | | | | |
| 校訂必修 | 實用生活華語(一) 入門基礎級 | 3 | 6 | | | 實用生活華語(三) 進階級 | 2 | 2 | | | | | | | | | | 16學分 | | | |
| | 職場溝通華語 | 2 | 4 | | | 華語文聽力與閱讀 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | 職場倫理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 台灣社會與文化 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 華語口語表達 | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 實用生活華語(二) 基礎級 | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小 計 | 7 | 12 | 5 | 7 | 小 計 | 2 | 2 | 2 | 2 | 小 計 | | | | | | | | | | |
| 院訂必修 | 民產業概論 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 7學分 | | | |
| | 民產業管理 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小 計 | 3 | 3 | 3 | 3 | 小 計 | | | | | 小 計 | 0 | 0 | 1 | 1 | | | | | | |
| 系訂必修 | 台灣觀光休閒資源 | 3 | 3 | | | 餐旅管理實務 | 3 | 3 | | | 服務業管理(AI) | 3 | 3 | | | 校外實習(五) | 3 | 12 | 35學分 | | |
| | 休閒遊憩概論 | | | 3 | 3 | 校外實習(一) | 3 | 12 | | | 校外實習(三) | 3 | 12 | | | 校外實習(六) | | 3 | | 12 | |
| | | | | | | 職場實習素養與技能(AI) | | | 2 | 2 | 校外實習(四) | | | 3 | 12 | | | | | | |
| | | | | | | 校外實習(二) | | | 3 | 12 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 旅運經營與管理 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | |
| 小 計 | 3 | 3 | 3 | 3 | 小 計 | 6 | 15 | 8 | 17 | 小 計 | 6 | 15 | 3 | 12 | 小 計 | 3 | 12 | 3 | 12 | | |
| 專業選修 | 城鄉文化製產 | 2 | 2 | | | 職場實習(一) | 3 | 12 | | | 烘焙創意實務 | 2 | 2 | | | 戶外休閒活動體驗實務 | 2 | 2 | 專業選修至少應修70學分 | | |
| | 綠色餐飲 | 2 | 2 | | | 養生與休閒指導 | 2 | 2 | | | 度假村經營管理實務 | 2 | 2 | | | 溫泉旅館經營管理實務 | 2 | 2 | | | |
| | 台灣文史導覽 | 2 | 2 | | | 休閒農場經營管理 | 2 | 2 | | | 休閒心理學 | 2 | 2 | | | 國際觀光休閒實務 | 2 | 2 | | | |
| | 在地特色小吃 | | | 2 | 2 | 身心壓力管理 | 2 | 2 | | | 咖啡學 | 2 | 2 | | | 觀光休閒行銷管理 | 2 | 2 | | | |
| | 國際禮儀與應對技巧 | | | 2 | 2 | 觀光遊憩與環境 | 2 | 2 | | | 智慧觀光發展趨勢 | 3 | 3 | | | 旅遊糾紛與案例分析 | 2 | 2 | | | |
| | 櫃檯作業與管理 | | | 2 | 2 | 餐旅服務技能 | 2 | 2 | | | 會議與展覽管理 | 3 | 3 | | | 企業倫理與社會責任 | 2 | 2 | | | |
| | 世界觀光資源概論 | | | 2 | 2 | 餐飲經營管理 | 2 | 2 | | | 職場實習(三) | 3 | 12 | | | 地方性與美學發展 | 2 | 2 | | | |
| | 台灣傳統藝術欣賞 | | | 2 | 2 | 航空票務與訂位 | 2 | 2 | | | 觀光休閒人力資源管理 | | | 3 | 3 | 永續觀光發展與規劃 | 2 | 2 | | | |
| | 產業觀光與觀光工廠經營 | | | 2 | 2 | 節慶觀光 | 2 | 2 | | | 鄉村旅遊與社區營造 | | | 2 | 2 | 實務專題(一) | 3 | 3 | | | |
| | 休閒農業概論 | | | 2 | 2 | 導遊與領隊實務 | 3 | 3 | | | 休閒活動企劃與管理 | | | 2 | 2 | 職場實習(五) | 3 | 12 | | | |
| | 旅遊文化暨體驗活動設計 | | | 2 | 2 | 俱樂部管理 | | | 2 | 2 | 自行車休閒指導 | | | 2 | 2 | 餐飲創業實務 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 飲務管理 | | | 2 | 2 | 城市觀光 | | | 2 | 2 | 健康體適能 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 導覽解說實務 | | | 2 | 2 | 葡萄酒賞析 | | | 2 | 2 | 登山步道休閒指導 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 職場實習(二) | | | 3 | 12 | 職場實習(四) | | | 3 | 12 | 職場實習(六) | | | | 3 | 12 |
| | | | | | | 服務業客訴與危機處理 | | | 2 | 2 | | | | | | 銀髮族健康促進指導 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 民宿經營與管理 | | | 2 | 2 | | | | | | 實務專題(二) | | | | 3 | 3 |
| | | | | | | 遊程規劃與設計 | | | 2 | 2 | | | | | | 遊輪旅遊 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 房務作業管理 | | | 2 | 2 | | | | | | 餐旅連鎖業經營管理 | | | | 2 | 2 |
| | | | | | | 運動觀光 | | | 2 | 2 | | | | | | 旅遊發展趨勢與討論 | | | | 2 | 2 |
| | 其他科目 | | | | | 其他科目 | | | | | 其他科目 | | | | | 其他科目 | | | | | |
| 小 計 | 6 | 6 | 16 | 16 | 小 計 | 22 | 31 | 19 | 28 | 小 計 | 17 | 26 | 16 | 25 | 小 計 | 22 | 31 | 20 | 29 | | |
| 總 計 | 19 | 24 | 27 | 29 | 總 計 | 30 | 48 | 29 | 47 | 總 計 | 23 | 41 | 19 | 37 | 總 計 | 25 | 43 | 24 | 42 | | |

規定事項

- 一、 畢業學分數為128學分，包含校訂必修16學分、院訂必修7學分、系訂必修35學分及專業選修至少70學分。
- 二、 每學期修習學分數：一至三年級每學期為16-25學分；四年級每學期為9-25學分，詳細規定依本校學則辦理。
- 三、 課程包含3模組：餐旅管理模組、旅運管理模組、休閒遊憩管理模組。
- 四、 學生得至外系選修本系未開設之課程，修習及格之學分經系審核，至多得採計20學分(含跨領域學分學程之學分)為本系專業選修學分。學生亦得至外校修習本系未開設之課程，惟以1門科目為限；修得之學分須併入外系選修學分計算，至外校修習悉依本校校際選課實施要點辦理。
- 五、 本系國際學生產學合作專班校外實習(一)、校外實習(二)、校外實習(三)、校外實習(四)、校外實習(五)、校外實習(六)、職場實習(一)、職場實習(二)、職場實習(三)、職場實習(四)、職場實習(五)、職場實習(六)，該課程以1學分至多80小時(學生實習時數)為限。
- 六、 課程名稱後註明(AI)，表示將AI相關知識及技能融入該課程。