


萬能科技大學日間部 106學年度 四技 旅館管理系 課程規劃表

年級	一		二		三		四		通識課程學分	28	通識必修比率	17%	院共同必修比率	9%	校外實習學分 時數	18	18	105-1-3系課程委員會議紀錄(1051012)、105-2-3系課程委員會議紀錄(1052115)、106-1-2系課程委員會議紀錄(1061058)、106-1-3系課程委員會議紀錄(1061130)、106-2-1系課程委員會議紀錄(1062021)、107-2-2系課程委員會議紀錄(1080424)、108-1-4系課程委員會議紀錄(1081125)
學期	上	下	上	下	上	下	上	下	系專業必修學分	72	知性通識比率	5%	專業基礎必修比率	32%	遠距教學學分 時數	0	0	
每學期最高學分限制	25	25	25	25	25	25	25	25	最低選修學分	30	國際認證		專業核心必修比率	14%	專業實習學分 時數	24	36	
每學期最低學分限制	16	16	16	16	16	16	9	9	畢業應修最低學分	130	基礎課程比率		專業選修比率	23%				
<div style="text-align: right;">   吳聲聲 系主任             </div>																		

學年 課程 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年							
	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	學分	時數	學分	時數	學分	時數		
通識必修課程	中文鑑賞與應用(一、二)	2	2	2	2	英文三	2	2	知性通識課程	2	2	2	2							
	英文一	2	2			英文四	2	2	知性通識課程	2	2									
	英文二			2	2	憲法與法治生活	2	2	職業倫理與就業力			2	2							
	全民國防教育軍事訓練(男)/軍護(女)	0	2			當代台灣與現代世界	2	2	體育	1	2	1	2							
	服務學習			0	1	體育	1	2	1	2										
	小計	4	6	4	5	小計	5	6	5	6	小計	5	6	5	6	小計	0	0	0	0
通識選修課程	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	觀光餐旅概論	2	2			觀光餐旅英文	2	2												
院共同必修課程	觀光餐旅服務管理(PBL課程)			2	2	跨域特色課程(跨領域學程)	2	2												
	跨域特色課程(跨領域學程)			2	2	跨域特色課程(跨領域學程)	2	2												
	跨域特色課程(跨領域學程)			2	2	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
院共同選修	小計	2	2	6	6	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
系專業基礎必修課程	餐旅衛生與安全(PBL課程)			2	2	旅館會計實務	2	2			專題製作	2	3			校外實習-學年	9	9	9	9
	基礎餐旅英文	2	2			旅館人力資源管理	2	2												
	管理學			2	2	旅館行銷管理(PBL課程)			2	2										
	旅館管理	2	2			專題製作			2	3										
	基礎餐旅日文與會話			2	2	旅館建築與設施規劃實務			2	2										
	基礎統計學			2	2															
	小計	4	4	8	8	小計	4	4	6	7	小計	2	3	0	0	小計	9	9	9	9
系專業核心必修課程	房務管理實務	2	2			旅館資訊系統	2	2	2	2	校內專業實習(二)	1	2							
	經濟學	2	2			餐旅採購與成本控制	2	2			國際禮儀與服務技巧實務			2	2					
	客房管理實務	2	2			校內專業實習(一)			1	2										
	商業軟體應用	2	2			旅館客訴與危機處理			2	2										
	小計	8	8	0	0	小計	2	2	5	6	小計	1	2	2	2	小計	0	0	0	0
系專業選修課程	經營管理	餐旅研究方法	2	2			餐旅管理實務(深碗-旅館菁英講座+旅館技能實務)	4	4											
		消費者行為			2	2	旅館創新創意管理(PBL課程)	2	2											
		顧客關係管理			2	2	人際關係與溝通技巧			2	2									
	外語能力群	觀光餐旅日文(一)	2	2			觀光餐旅實務英文(二)	2	2											
		第三外國語(一)	2	2			觀光餐旅日文(三)	2	2											
		觀光餐旅日文(二)			2	2	第三外國語(三)	2	2											
		第三外國語(二)			2	2	觀光餐旅實務英文(三)			2	2									
		觀光餐旅實務英文(一)			2	2	觀光餐旅日文(四)			2	2									
	旅館專業管理	服務中心作業實務			2	2	俱樂部經營與管理			2	2	民俗經營管理實務	2	2						
		會展管理實務			2	2	旅館設施與維護	2	2			企業實務見習			2	2				
		旅館設施與維護	2	2			旅館法規	2	2											
	餐飲管理群	觀光餐旅實務探討			3	3	觀光餐旅實務探討	3	3											
飲料調製與實習				2	3	專業飲料調製與實習	2	3			葡萄酒入門與實習	2	2							
餐飲服務		2	3			蘇打房實務與實習	2	3			精緻餐廳造景服務			2	2					
HACCP規劃與實習(PBL)				2	2	咖啡品評與烘焙	2	3			宴會與會議管理實務(PBL課程)			2	2					
酒類品評 Seminar on Wine				3	3	吧檯管理FSU Beverage Management	3	3			餐務管理			2	2					
吧檯管理FSU Beverage Management				3	3	旅館客房服務	2	2												
多選系列	冰域活動實務	3	3			餐飲農場管理			2	2	客房服務實務	2	2							
	餐飲農場管理																			
總開課時數	最低可選修學分				最低可選修學分				最低可選修學分				最低可選修學分							
147	總計				總計				總計				總計							
	0	0	2	3	6	8	4	4	8	8	10	13	0	0	0	0	9	9	9	9
	18	20	20	22	21	24	20	23	16	19	17	21	9	9	9	9				