

萬能科技大學旅館管理系進修部學生修課指南(102 學年度)

目錄

	頁碼
一、校教育目標	1
二、院教育目標	1
三、系教育目標	1
四、學生核心能力	1
五、課程學分	2
六、課程與核心能力對照	4
七、畢業生三大代表性工作職務之對應課程	6
八、就業與求學	13

萬能科技大學旅館管理系學生修課指南(102 學年度)

一、校教育目標

本校之教育目標為：本誠信、前瞻、務實及追求卓越的辦學理念，落實產學合作與教學卓越，培育務實致用、樂群敬業的國家經建人才。本校訂定畢業生應用專業知能所應具備之一般性能力與態度之基本素養為培育菁英(ELITE)青年-產業需要的經建人才(Employability)、終身多元的學習精神(Learning)、創意創新的競爭潛力(Innovation)、務實致用的專業能力(Technology)、通識雅博的人格素養(Elegance)。

二、院教育目標

觀光餐旅學院共涵蓋四系，分別為觀光與休閒事業管理系、餐飲管理系、旅館管理系及航空暨運輸服務管理系。觀光餐旅學院定位為培育具正向、積極與國際視野的觀光餐旅專業與實用人才。

三、系教育目標

本系之教育目標為：

1. 培育學生具備旅館事業管理之基本學理能力及實務專業技術。
2. 配合實習訓練與旅館產業實務推展，培養學生具有旅館技能及管理各項專業，完備就業能力。
3. 拓展學生旅館管理領域、提升旅館管理品味並營造永續發展觀念之綠色旅館。

四、學生核心能力

本系學生畢業時所應具備之專業知識與能力之「核心能力」有 10 項：

- (1) 培育學生具備基本旅館服務技能與經營管理能力。
- (2) 培育學生具備國際觀光旅館產業市場需求與評估能力。
- (3) 培育學生具備旅館管理資訊技術與專業知識。
- (4) 培養學生具備英、日語等專業外語能力。
- (5) 培養學生具備國際觀光旅館相關產業就業市場之競爭力。
- (6) 培養學生具備觀光旅館產業實習經驗，掌握產業發展脈動能力。
- (7) 培養學生取得旅館管理相關專業證照及就業能力。
- (8) 培育學生具有服務、敬業精神與負責任的態度。
- (9) 培訓學生跨入旅館管理專業門檻，展現旅館管理專業技能。
- (10) 培育學生具有永續經營理念、社會責任意識與國際觀。

五、課程學分

科目類別	科目名稱(或代碼)	學分數	時數	必修	選修	
一般科目(通識必修)	中文鑑賞與應用	4	4	✓		
	英文	8	8	✓		
	全民國防教育軍事訓練(男)/軍護(女)	0	2	✓		
	體育	4	8	✓		
	憲法與法治生活	2	2	✓		
	當代台灣與現代世界	2	2	✓		
	知性通識課程	6	6	✓		
	職場倫理與就業力	2	2	✓		
旅館系進修部課程規劃	專業必修	餐旅概論	2	2	✓	
		管理學	2	2	✓	
		旅館管理	2	2	✓	
		基礎餐旅日文與會話	2	2	✓	
		進階餐旅日文與會話	2	2	✓	
		旅館法規	2	2	✓	
		餐旅服務管理	2	2	✓	
		行政管家	2	2	✓	
		專題製作	2	4	✓	
	旅館會計與財務管理	2	2	✓		
	專業核心	基礎餐旅英文	2	2	✓	
		國際禮儀與服務技巧實務	2	2	✓	
		餐旅衛生與安全	2	2	✓	
		房務管理實務	2	2	✓	
		客務管理實務	2	2	✓	
		餐旅採購與成本控制	2	2	✓	
		旅館資訊系統與 ERP 應用	2	2	✓	
		服務中心作業實務	2	2	✓	
		餐旅行銷管理實務	2	2	✓	
		旅館人力資源管理	2	2	✓	
		餐旅個案研究	2	2	✓	
	專業選修	世界飲食文化	2	2		✓
		顧客關係管理	2	2		✓
		簡報多媒體與 office 應用	2	2		✓
		飲料調製與實習	3	3		✓
		咖啡製作品評與實習	3	3		✓
		精緻餐廳桌邊服務	3	3		✓
		宴會與會議管理實務	2	2		✓

	餐旅服務技能與實習	3	3		✓
	葡萄酒入門與實習	3	3		✓
	西餐烹調與實習	3	4		✓
	旅館客訴與事件處理	2	2		✓
	餐廳規劃與管理實務	2	2		✓
	旅館業 HACCP 實務與法規	2	2		✓
	專業飲料調製與實習	3	3		✓
	啤酒製作與品評	3	3		✓
	旅館設施與維護	2	2		✓
	葡萄酒侍酒師與實習	3	3		✓
	俱樂部經營與管理	2	2		✓
	精緻旅館與商務旅館經營與管理	2	2		✓
	旅館規劃與設計實務	2	2		✓
	應用餐旅法文(一)	2	2		✓
	蘇打房實務與實習	3	3		✓
	民宿經營管理實務	2	2		✓
	應用餐旅法文(二)	2	2		✓
	國際禮儀與服務技巧	2	2		✓
	連鎖旅館經營與管理	2	2		✓
	會展管理實務	2	2		✓
	進階餐旅英文與會話	2	2		✓
	旅館美學	2	2		✓
	領導統御與組織管理實務	2	2		✓
	高階旅館英文與寫作	2	2		✓

六、課程與核心能力對照

課程名稱	1. 培育學生具備基本旅館服務技能與管理能力。	2. 培育學生具備國際觀光旅館業市場需求與估力。	3. 培育學生具備旅館管理資訊技術專業知識。	4. 培養學生具備英、日等專業語專外能力。	5. 培養學生具備國際觀光旅館業市場競爭力。	6. 培養學生具備觀光旅館業實習掌握產業發展脈動力。	7. 培養學生取得旅館管理專業證照就業能力。	8. 培育學生有服務專業精神與負責的態度。	9. 培訓學生跨旅、管、專、門、現、館、理、業、能。	10. 培育學生有永續經營、社會責任與國際觀。
中文鑑賞與應用								●		
英文				●						
全民國防教育軍事訓練(男)/軍護(女)								●		
體育								●		
憲法與法治生活										●
當代台灣與現代世界								●		
知性通識課程								●		●
職場倫理與就業力		●					●	●	●	●
自然科學與生活										●
餐旅服務管理	●	●	●		●		●	●	●	●
餐旅概論	●	●	●		●		●	●	●	●
基礎餐旅英文				●						
管理學	●	●	●		●		●	●	●	●
旅館管理	●	●	●		●		●	●	●	●
基礎餐旅日文與會話				●		●				
餐旅衛生與安全		●			●		●	●	●	
進階餐旅日文與會話				●		●				
旅館會計與財務管理	●				●	●		●		
旅館設施與維護	●				●	●		●		
旅館人力資源管理	●	●			●		●	●	●	●
行政管家		●					●	●	●	

專題製作	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
餐旅行銷管理實務	●	●	●		●		●	●	●	●
旅館法規	●		●		●			●		●
房務管理實務	●	●	●		●	●	●	●	●	●
客務管理實務	●	●	●		●	●	●	●	●	●
餐旅採購與成本控制	●				●			●		●
旅館資訊系統與 ERP 應用	●		●			●		●		
國際禮儀與服務技巧實務	●	●	●		●	●	●	●	●	●
旅館規劃與設計實務	●				●	●		●		
顧客關係管理	●	●	●		●		●	●	●	●
世界飲食文化		●			●					
旅館業 HACCP 實務與法規		●			●		●	●	●	
應用餐旅法文(一)				●						
應用餐旅法文(二)				●						
簡報多媒體與 office 應用	●	●	●				●	●	●	
進階餐旅英文與會話				●		●				
西餐烹調與實習	●									
啤酒製作與品評	●									
旅館客訴與危機處理	●	●	●		●		●	●	●	●
民宿經營管理實務	●	●	●		●	●	●	●	●	●
俱樂部經營與管理	●	●	●		●		●	●	●	●
宴會與會議管理實務	●	●	●		●	●	●	●	●	●
連鎖旅館經營與管理	●	●	●		●		●	●	●	●
會展管理實務	●	●	●		●		●	●	●	●
餐廳規劃與管理實務	●				●			●		
餐旅服務技能與實習	●	●	●		●	●	●	●	●	
飲料調製與實習		●				●	●	●	●	
服務中心作業實務	●	●	●			●	●	●	●	
葡萄酒入門與實習		●				●	●	●	●	
精緻餐廳桌邊服務		●				●	●	●	●	
葡萄酒侍酒師與實習	●							●	●	
蘇打房實務與實習		●				●	●	●	●	
精緻旅館與商務旅館經營管理	●	●	●		●		●	●	●	●
旅館美學	●	●				●				
領導統御與組織管理實務	●	●			●	●		●		●
高階旅館英文與寫作				●						
專業飲料調製與實習		●				●	●	●	●	

七、畢業生三大代表性工作職務之對應課程

本系學生修課，除通識必修、院共同必修、專業必修課程外，依照學生就業導向與三大代表性工作所需能力、性向與對應課程，敘述如下：

1. 旅館產業從業人員

應具備旅館服務技能、英、日語等專業外語能力、服務、敬業精神與負責任的態度。在修課的建議上，應專研以下課程：

課程名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
國際禮儀與服務技巧實務	2/2(必)							
旅館管理		2/2(必)						
房務管理實務		2/2(必)						
顧客關係管理		2/2(選)						
客務管理實務			2/2(必)					
宴會與會議管理實務			2/2(選)					
旅館法規				2/2(必)				
餐旅採購與成本控制				2/2(必)				
旅館客訴與危機處理				2/2(選)				
服務中心作業實務					2/2(必)			
旅館資訊系統與 ERP 應用					2/2(必)			
餐旅行銷管理實務						2/2(必)		
旅館會計與財務管理							2/2(必)	
會展管理實務								2/2(選)

2. 餐飲服務人員

應具備餐飲服務技能、英、日語等專業外語能力、服務、敬業精神與負責任的態度。在修課的建議上，應專研以下課程：

課程名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
國際禮儀與服務技巧實務	2/2(必)							
餐旅衛生與安全		2/2(必)						
世界飲食文化		2/2(選)						
飲料調製與實習			3/3(選)					
精緻餐廳桌邊服務			3/3(選)					
咖啡製作品評與實習			3/3(選)					

餐旅採購與成本控制				2/2(必)				
葡萄酒入門與實習				3/3(選)				
旅館客訴與危機處理				2/2(選)				
西餐烹調與實習				3/4(選)				
旅館資訊系統與 ERP 應用					2/2(必)			
餐廳規劃與管理實務					2/2(選)			
專業飲料調製與實習					2/3(選)			
啤酒製作與品評					3/3(選)			
行政管家						2/2(必)		
餐旅服務技能與實習						3/3(選)		
葡萄酒侍酒師與實習						3/3(選)		
蘇打房實務與實習							3/3(選)	
會展管理實務								2/2(選)

3. 旅館經營管理人員

應具備旅館經營管理能力與產業市場需求及評估能力、英、日語等專業外語能力、服務、敬業精神與負責任的態度。在修課的建議上，應專研以下課程：

課程名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
管理學	2/2(必)							
國際禮儀與服務技巧實	2/2(必)							
旅館管理		2/2(必)						
房務管理實務		2/2(必)						
餐旅衛生與安全		2/2(必)						
簡報多媒體與 office 應用		2/2(選)						
顧客關係管理		2/2(選)						
客務管理實務			2/2(必)					
宴會與會議管理實務			2/2(選)					
旅館法規				2/2(必)				
餐旅採購與成本控制				2/2(必)				
旅館客訴與事件處理				2/2(選)				
服務中心作業實務					2/2(必)			
旅館資訊系統與 ERP 應用					2/2(必)			
餐廳規劃與管理實務					2/2(選)			
旅館 HACCP 實務與法規					2/2(選)			
旅館人力資源管理						2/2(必)		
餐旅行銷管理實務						2/2(必)		

旅館設施與維護						2/2(選)		
精緻旅館與商務旅館經營與管理						2/2(選)		
俱樂部經營與管理						2/2(選)		
旅館會計與財務管理							2/2(必)	
民宿經營管理實務							2/2(選)	
旅館規劃與設計實務							2/2(選)	
領導統御與組織管理實務								2/2(選)

十一、就業與求學

就業機會	升學機會
旅館經營管理人員 旅館產業從業人員 餐飲服務人員 休閒產業服務人員 旅行業服務人員 民宿/創業/教育服務人員	中山醫學大學 健康餐飲暨產業管理學系碩士班 東海大學 餐旅管理學系碩士班 南臺科技大學 餐旅管理系碩士班 國立屏東科技大學 餐旅管理系碩士班 國立高雄餐旅大學 餐飲創新研發碩士班 國立高雄餐旅大學 餐旅管理研究所碩士班 康寧大學 餐飲管理學系碩士班 景文科技大學 旅遊管理系觀光與餐旅管理碩士班 實踐大學 餐飲管理學系碩士班 輔仁大學 餐旅管理學系碩士班 稻江科技暨管理學院 餐旅管理學系碩士班

本系之教學目標與核心能力並無針對日間部或進修部不同學制而有所改變，且課程規劃根據系核心能力進行設計，但與日間部的課程規劃仍有稍許不同：

- (一) 課程規劃上並無設計院共同必修或選修的課程。因此，有關語言相關的課程較日間部少，如觀光餐旅日文(一)、(二)、(三)、(四)，觀光餐旅實務英文(一)、(二)、(三)均無。
- (二) 由於進修部學生已有相關工作經驗，因此課程規劃不設計校內專業實習與校外參訪等課程
- (三) 增加較多餐飲相關實務技能的必選修課，如世界飲食文化(選修，一上，2/2)、西餐烹調與實習(選修，二下，3/4)、啤酒製作與品評(選修，三上，3/3)、葡萄酒侍酒師與實習(選修，三下，3/3)、餐旅個案研究(必修，四上，2/2)。
- (四) 相關管理學理選修課程多設計在大三、大四，如俱樂部經營與管理(三下，2/2)、精緻旅館與商務旅館經營與管理(三下，2/2)、連鎖旅館經營與管理(四下，2/2)、領導統御與組織管理實務(四下，2/2)