

# 萬能科技大學旅館管理系學生修課指南(111 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 .....	7
八、學生證照地圖 .....	10
九、畢業門檻 .....	10
十、證照考試資訊 .....	13
十一、就業與求學 .....	18

# 萬能科技大學旅館管理系學生修課指南(111 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

觀光餐旅暨管理學院共涵蓋七系二所，分別為觀光與休閒事業管理系、餐飲管理系、旅館管理系、航空暨運輸服務管理系、企業管理系暨經營管理研究所、資訊管理系暨研究所、行銷與流通管理系。觀光餐旅暨管理學院定位為培育具正向、積極與國際視野的觀光餐旅暨經營管理專業與實用人才。

## 三、系教育目標

本系之教育目標為「培育旅館管理專業與實用人才」，培育具有國際觀之專業知識、技能、服務道德及敬業樂群精神與人文素養之旅館專業服務以及經營管理的優質人才。

## 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 9 項：

- (1)具備旅館產業經營管理能力。
- (2)具備旅館產業英、日語等專業外語能力。
- (3)具備旅館產業資訊技術與服務品質管理能力。
- (4)具備旅館產業服務知識、技能與溝通能力。
- (5)具備旅館產業團隊合作能力、敬業服務精神與負責任的態度。
- (6)具備旅館產業實務實習經驗與職場適應能力。
- (7)具備旅館產業發展脈動掌握之能力。
- (8)具備旅館產業專業倫理與社會責任能力。
- (9)具備永續經營理念、社會責任意識與國際觀。

## 五、課程學分

### (一)旅館管理系課程

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	✓	
		體育	4	8	✓	
		服務學習	0	1	✓	
		憲法與法治生活	2	2	✓	
		程式設計	2	2	✓	
		當代台灣與現代世界	2	2	✓	
		知性通識課程	6	6	✓	
專業科目(含實習、實驗科目)	校必修	職涯探索與規劃〔校特色〕	2	2	✓	
		跨領域學習課程〔校特色〕	2	2	✓	
		桃園產業特色〔校特色〕	2	2	✓	
	院必修	觀光餐旅概論	2	2	✓	
		觀光餐旅服務業管理	2	2	✓	
		跨域特色課程	6	6	✓	
	專業必修課程	旅館管理概論	2	2	✓	
		食物製備(西餐基礎製備)	3	4	✓	
		初階西餐烹調	3	4	✓	
		食品衛生與安全	2	2	✓	
		房務管理實務	2	2	✓	
		進階西餐烹調(含冷廚製作)	3	4	✓	
		商業軟體應用	2	2	✓	
		專題(一)	2	2	✓	
		校內專業實習(一)	1	2	✓	
		客務管理實務	2	2	✓	
		專題(二)	2	2	✓	
		校內專業實習(二)	1	2	✓	
		旅館資訊系統	2	2	✓	
		校外實習_學年(校特色)(四上四下)	18	18	✓	
	專業選修課程	旅館接待英語會話	2	2		✓
		餐飲服務技能	2	3		✓
		咖啡品評與烘焙	2	2		✓
		餐飲管理	2	2		✓
		餐旅採購與成本控制	2	2		✓
		飲料調製與實習	2	3		✓
		管理學	2	2		✓
		麵包製作	3	4		✓
精緻桌邊服務		1	2		✓	

	專業飲料調製與實習	2	3		✓
	人力資源管理	2	2		✓
	葡萄酒認識	2	2		✓
	吧檯管理與實務	3	4		✓
	HACCP 規劃與實習	2	2		✓
	國際禮儀與服務技巧實務	2	2		✓
	旅館服務實用英文(一)	2	2		✓
	日本料理	2	4		✓
	餐旅行銷管理	2	2		✓
	顧客抱怨與危機處理	2	2		✓
	西式套餐製備	3	4		✓
	宴會與會議管理實務	2	2		✓
	鐵板燒實作	2	3		✓
	真空烹調	2	3		✓
	旅館服務實用英文(二)	2	2		✓
	國際烹調	3	4		✓
	健康烹調	3	4		✓
	菜單規劃與設計	2	2		✓
	共通核心職能課程	3	3		✓
	餐旅菁英講座	2	2		✓
	旅館創新創意管理	2	2		✓
	民宿經營與管理	2	2		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓
	校內旅館擬真實習_學期	3	3		✓

## (二)萬能科技大學「觀光餐旅暨管理多元學習」學程：

### \*【學程目的】(107 學年度以後入學適用)

本學程目的為結合院內各系之課程特點與特色，使學生能夠對院內各系課程有所瞭解，進而增進企業的經營績效，為產業創造出更多元的人才，將所學之專業知識與結合實習實際應用，增加自我附加價值進而提高就業機會。

### 【培育專長】

培育學生將理論與實務結合，以期畢業後能立即投入相關就業市場發揮其所長。

### 【學程課程】

#### (一) 選讀條件

本校觀光餐旅暨管理學院各系學生，得申請選讀本學程。

## (二) 修課規定

學生修得學程內課程 16 學分以上(含)，其中包含：觀光餐旅概論、觀光餐旅服務業管理、經營管理概論、商業資料分析與應用、旅行業概論、博弈事業概論、觀光資源概要、食物製備原理、食材辨識與機具維護、營養學、旅館管理概論、形象塑造與社交禮儀、旅館安全與衛生管理、運輸學、航空暨運輸英語、航空際運輸票務實務、網頁設計、電子商務概論、行銷管理、物流管理、財務管理、人力資源管理、作業管理；凡在本校修習通過上述之任何課程均予以承認。選修課程：跨域特色課程，至少須修過 3 門為他系所開之課程。本學程之課程及學分是否採計於畢業學分，由各系自行認定。其餘注意事項詳見萬能科技大學學程設置辦法。

### 1. 共同承認課程

科目名稱	系所	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱	系所	學分 /時 數	開課 學期
觀光餐旅概論	觀休系、餐飲系、旅館系、航服系	2/2	一上	經營管理概論	行銷系、企管系、資管系	2/2	一上
觀光餐旅服務業管理		2/2	一下	商業資料分析與應用		2/2	一下
旅行業概論	觀休系	2/2	一上	食物製備原理	餐飲系	2/2	一上
博弈事業概論	觀休系	2/2	一上	食材辨識與機具維護	餐飲系	2/2	一上
觀光資源概要	觀休系	2/2	一下	營養學	餐飲系	2/2	一下
旅館管理概論	旅館系	2/2	一上	運輸學	航服系	2/2	一上
形象塑造與社交禮儀	旅館系	2/2	一上	航空暨運輸英語	航服系	2/2	一上
旅館安全與衛生管理	旅館系	2/2	一下	航空暨運輸票務實務	航服系	2/2	二上
網頁設計	資管系	3/3	一上	行銷管理	行銷系	3/3	一上

電子商務概論	資管系	3/3	一下	物流管理	行銷系	3/3	一下
財務管理	企管系	2/2	二上	人力資源管理	企管系	2/2	二下
作業管理	企管系	2/2	二下				

## 2. 選修課程

科目名稱	系所	學分/時數	開課學期
跨域特色課程	觀休系、餐飲系、旅館系、航服系、行銷系、企管系、資管系	2/2	一下
跨域特色課程	觀休系、餐飲系、旅館系、航服系、行銷系、企管系、資管系	2/2	一下
跨域特色課程	觀休系、餐飲系、旅館系、航服系、行銷系、企管系、資管系	2/2	二上

本系未開設之課程可至外系選修，但課程需與本系相關，並於選課前提出申請且經系主任核准後，始得列入畢業學分，惟畢業學分內最多含 9 學分外系課程。

### 【預期成效】

本學程結合觀光餐旅暨管理學院各系之間專業課程與各系精選特色課程，預期達到培訓學生具有更精進之觀光餐旅暨管理相關從業概念；除增進學生生實習與就業技能，另促進人力資源充分運用，提高畢業生就業率。

\*針對 110 學年度(含)以後入學的新生，開設跨域特色課程，各系開課課程：

- 一、觀休系：國民旅遊領團實務
- 二、餐飲系：西餐烹調實務入門
- 三、旅館系：旅館管理服務實務
- 四、航服系：國際禮儀實務
- 五、資管系：office 軟體應用實務
- 六、企管系：門市服務實務
- 七、行銷系：行銷研究實務

### 相關規定：

一、選課規則：

- 1、本系學生選讀本系所開課程不列入畢業學分計算

2、學生於系統上選填志願時，若 6、7 堂與 8、9 堂所選課程名稱相同，則由系統隨機安排修課時段。

3、每系所開課程僅能修讀一次，重複選讀不列入畢業學分計算。

4、至少修習他系三門課程(共計六學分)

5、110 學年度之前入學學生未修或重補修本院跨域特色課程時，可修習以上開設課程予以抵免。

二、開課時間：星期二下午 6、7 堂及 8、9 堂

## 六、課程與核心能力對照

課程名稱	1. 具備旅館經營管理	2. 具備旅館英、日、專外語等專業能力	3. 具備旅館資訊技術服務品質管理力	4. 具備旅館服務知識、技能與溝通能力	5. 具備旅館團隊合作能力、敬業精神與負責的態度	6. 具備旅館實作經驗與場應力	7. 具備旅館業務發展之職能	8. 具備旅館專業倫理與社會責任力	9. 具備永續經營、社會責任與國際觀
中文鑑賞與應用				●					
英文		●							
體育					●				
服務學習					●				
憲法與法治生活							●	●	
程式設計			●						
當代台灣與現代世界					●				
知性通識課程					●		●	●	
職涯探索與規劃〔校特色〕	●		●	●	●		●	●	
跨領域學習課程〔校特色〕		●				●			
桃園產業特色〔校特色〕	●		●	●	●		●	●	
觀光餐旅概論				●	●		●		
觀光餐旅服務業管理	●			●	●		●		
跨域特色課程	●		●	●	●		●	●	
旅館管理概論		●		●		●			
食物製備(西餐基礎製備)	●			●					
初階西餐烹調	●			●					
食品衛生與安全	●			●	●	●	●	●	

房務管理實務	●		●	●	●	●	●	●	●
進階西餐烹調(含冷廚製作)	●			●					
商業軟體應用	●		●	●	●		●	●	●
專題(一)	●			●	●	●	●	●	●
校內專業實習(一)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
客務管理實務	●		●	●	●	●	●	●	●
專題(二)	●			●	●	●	●	●	●
校內專業實習(二)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
旅館資訊系統	●		●						
旅館接待英語會話		●							
餐飲服務技能	●		●	●	●	●	●	●	●
咖啡品評與烘焙	●			●	●	●	●	●	●
餐飲管理	●			●	●	●	●	●	●
餐旅採購與成本控制	●			●			●		
飲料調製與實習	●		●	●	●	●	●	●	●
管理學	●			●	●		●		
麵包製作	●			●					
精緻桌邊服務	●	●		●	●		●	●	●
專業飲料調製與實習		●							
人力資源管理	●			●	●				
葡萄酒認識		●		●	●	●			
HACCP 規劃與實習	●			●	●	●		●	●
國際禮儀與服務技巧實務	●	●	●	●	●	●	●	●	●
日本料理	●			●					
餐旅行銷管理	●			●	●	●	●	●	●
顧客抱怨與危機處理	●			●	●	●	●	●	●
西式套餐製備	●			●					
宴會與會議管理實務	●			●	●	●	●	●	●
鐵板燒實作	●			●					
真空烹調	●			●					
旅館服務實用英文(二)		●							
國際烹調	●			●					
健康烹調	●			●					
菜單規劃與設計	●			●	●	●	●	●	●
共通核心職能課程	●			●	●	●	●	●	●
餐旅菁英講座	●	●	●	●	●	●	●	●	●
旅館創新創意管理	●			●	●	●	●	●	●
民宿經營與管理	●			●	●	●	●	●	●
校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●
校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●
校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●
校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●



校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●
校內旅館擬真實習_學期	●		●	●	●	●	●	●	●

## 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
觀光餐旅概論	2/2(必)					
觀光餐旅服務業管理	2/2(必)					
跨域特色課程	2/2(必)					
旅館管理概論	2/2(必)					
食物製備(西餐基礎製備)	2/2(必)					
初階西餐烹調	3/4(必)					
食品衛生與安全		2/2(必)				
旅館安全與衛生管理		2/2(必)				
房務管理實務		2/2(必)				
進階西餐烹調(含冷廚製作)			3/4(必)			
商業軟體應用			2/2(必)			
專題(一)				2/2(必)		
校內專業實習(一)					2/2(必)	
客務管理實務					2/2(必)	
專題(二)					2/2(必)	
校內專業實習(二)						2/2(必)
旅館資訊系統						2/2(必)
旅館接待英語會話	2/2(選)					
餐飲服務技能	2/2(選)					
咖啡品評與烘焙	2/2(選)					
餐飲管理	2/2(選)					
餐旅採購與成本控制		2/2(選)				
飲料調製與實習		2/3(選)				
管理學		2/2(選)				
麵包製作		3/4(選)				
精緻桌邊服務			2/2(選)			

專業飲料調製與實習			2/3(選)			
人力資源管理			2/2(選)			
葡萄酒認識			2/2(選)			
HACCP 規劃與實習			2/2(選)			
國際禮儀與服務技巧實務				2/2(選)		
日本料理				2/4(選)		
餐旅行銷管理				2/2(選)		
顧客抱怨與危機處理				2/2(選)		
西式套餐製備				3/4(選)		
宴會與會議管理實務					2/2(選)	
鐵板燒實作					2/3(選)	
真空烹調					2/3(選)	
旅館服務實用英文(二)					2/2(選)	
國際烹調						2/2(選)
健康烹調						3/4(選)
菜單規劃與設計						2/2(選)
共通核心職能課程						3/3(選)
餐旅菁英講座						2/2(選)
旅館創新創意管理						2/2(選)
民宿經營與管理						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
觀光餐旅概論	2/2(必)					
觀光餐旅服務業管理	2/2(必)					
跨域特色課程	2/2(必)					
旅館管理概論	2/2(必)					
食物製備(西餐基礎製備)	2/2(必)					
初階西餐烹調	3/4(必)					
食品衛生與安全		2/2(必)				
旅館安全與衛生管理		2/2(必)				
房務管理實務		2/2(必)				
進階西餐烹調(含冷廚製作)			3/4(必)			
商業軟體應用			2/2(必)			
專題(一)				2/2(必)		

校內專業實習(一)					2/2(必)	
客務管理實務					2/2(必)	
專題(二)					2/2(必)	
校內專業實習(二)						2/2(必)
旅館資訊系統						2/2(必)
旅館接待英語會話	2/2(選)					
餐飲服務技能	2/2(選)					
咖啡品評與烘焙	2/2(選)					
餐飲管理	2/2(選)					
餐旅採購與成本控制		2/2(選)				
飲料調製與實習		2/3(選)				
精緻桌邊服務			2/2(選)			
專業飲料調製與實習			2/3(選)			
葡萄酒認識			2/2(選)			
HACCP 規劃與實習			2/2(選)			
國際禮儀與服務技巧實務				2/2(選)		
日本料理				2/4(選)		
顧客抱怨與危機處理				2/2(選)		
西式套餐製備				3/4(選)		
宴會與會議管理實務					2/2(選)	
鐵板燒實作					2/3(選)	
真空烹調					2/3(選)	
旅館服務實用英文(二)					2/2(選)	
國際烹調						2/2(選)
健康烹調						3/4(選)
菜單規劃與設計						2/2(選)
共通核心職能課程						3/3(選)
餐旅菁英講座						2/2(選)

### 3. 旅館經營管理人員

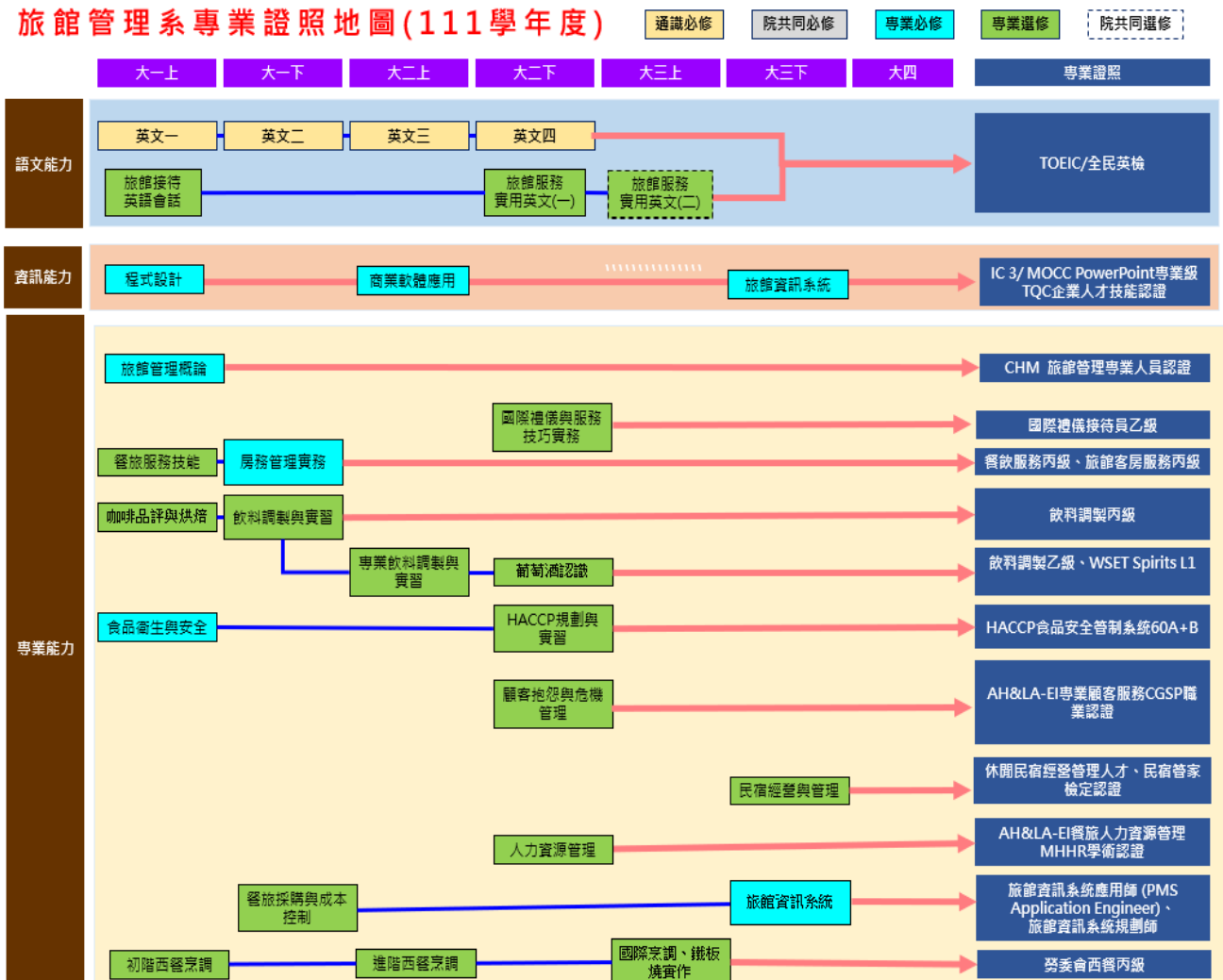
應具備旅館經營管理能力與產業市場需求及評估能力、英、日語等專業外語能力、服務、敬業精神與負責任的態度。在修課的建議上，應專研以下課程：

課程名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下
觀光餐旅概論	2/2(必)					
觀光餐旅服務業管理	2/2(必)					
跨域特色課程	2/2(必)					
旅館管理概論	2/2(必)					
食物製備(西餐基礎製備)	2/2(必)					

初階西餐烹調	3/4(必)					
食品衛生與安全		2/2(必)				
旅館安全與衛生管理		2/2(必)				
房務管理實務		2/2(必)				
進階西餐烹調(含冷廚製作)			3/4(必)			
商業軟體應用			2/2(必)			
專題(一)				2/2(必)		
校內專業實習(一)					2/2(必)	
客務管理實務					2/2(必)	
專題(二)					2/2(必)	
校內專業實習(二)						2/2(必)
旅館資訊系統						2/2(必)
旅館接待英語會話	2/2(選)					
餐飲服務技能	2/2(選)					
咖啡品評與烘焙	2/2(選)					
餐飲管理	2/2(選)					
餐旅採購與成本控制		2/2(選)				
飲料調製與實習		2/3(選)				
管理學		2/2(選)				
精緻桌邊服務			2/2(選)			
專業飲料調製與實習			2/3(選)			
人力資源管理			2/2(選)			
葡萄酒認識			2/2(選)			
HACCP 規劃與實習			2/2(選)			
國際禮儀與服務技巧實務				2/2(選)		
餐旅行銷管理				2/2(選)		
顧客抱怨與危機處理				2/2(選)		
宴會與會議管理實務					2/2(選)	
旅館服務實用英文(二)					2/2(選)	
菜單規劃與設計						2/2(選)
共通核心職能課程						3/3(選)
餐旅菁英講座						2/2(選)
旅館創新創意管理						2/2(選)
民宿經營與管理						2/2(選)

## 八、學生證照地圖

### 旅館管理系專業證照地圖(111學年度)



## 九、畢業門檻

本系訂定大學部學生畢業應取得學分數外(至少需修畢 128 學分，包括：通識 28 學分、專業必修 60 學分、專業選修 40 學分)，亦規定本系學生畢業前應符合畢業門檻規定—通過中文能力、英文能力、資訊能力、專業能力、服務學習與實習旅館服務學習六項，以及學生畢業前須修滿 18 學分之校外實習課程，詳細規定請同學參閱系網公告之「**旅館管理系畢業門檻實施要點**」  
<https://www.hm.vnu.edu.tw//DOC/hm/239/48311b7a-8351-46b2-8f78-b5eaf09c28b7.pdf>。

# 萬能科技大學 旅館管理系 畢業門檻實施要點

107年10月17日107學年度第一學期第二次系務會議通過

109年03月26日108學年度第二學期第一次系務會議通過

110年4月8日109學年度第二學期第二次系務會議通過

為因應產業需求，提升本系學生專業能力，強化學生畢業後之就業競爭力，特擬訂「萬能科技大學旅館管理系畢業門檻實施要點」，以下簡稱「本要點」。

一、本要點適用於**110學年度(含)以後**入學之日間部四年制學生。

二、本系學生須於在學期間通過語文能力、資訊能力、專業能力、**服務學習之畢業門檻**：

(一) 語文能力：依「萬能科技大學提升學生英語能力實施辦法」及「萬能科技大學提升學生中文能力實施辦法」實施。

(二) 資訊能力：依「萬能科技大學提升學生資訊能力實施辦法」實施。

(三) 專業能力：採積點制，學生在校求學期間累積點數須達**8點(含)**以上，始具備專業能力畢業資格。點數規定如下：

1. 在校求學期間**必須取得本系認可之勞動部乙級技術專業證照一張或各級相關技術專業證照。勞動部乙、丙級技術專業證照可分別獲得專業能力點數 8 點與 4 點。**各項證照之點數計算以「萬能科技大學旅館管理系相關專業證照點數對照表」為依據。
2. 參與全國技能競賽獲得佳作(含)以上獎項，可獲得4點。同一作品重複獲獎者，僅能以點數最高者計算，**且每人僅能使用一次競賽獲獎進行抵免。**

(四) 服務學習：參與志工學習專業服務達40小時以上。

三、其他專業能力證明文件須交由導師審核確認並經系發展委員會通過後(附表二)，使能登入學生資訊系統進行畢業門檻申請作業。

四、專業能力未符合畢業門檻之學生，欲取得此專業證照之點數時，需至少參加此證照考試**1**次，並取得成績證明後，可選修相對之補救課程(附表)，業經修課成績及格後，得提出專業能力抵免申請(附表四)，由系主任審核確認並經系發展委員會通過後，始可抵免。

五、本實施辦法不適用於三年級轉學生、交換學生、境外生與特殊學生(經輔導有案紀錄者)

六、本要點經系務會議、院務會議及教務會議通過後，陳校長核可後公佈實施，增刪修訂時亦同。

(附表一)

萬能科技大學旅館管理系相關專業證照點數對照表

政府證照(勞動部、經濟部...)就業相關證照			
編號	證照名稱	考試科目	點數
A1	飲料調製乙級	學科、術科	8
A2	門市服務乙級	學科、術科	8
A3	電腦軟體應用乙級	學科、術科	8
A4	飲料調製丙級	學科、術科	4
A5	餐旅服務技術士丙級	學科、術科	4
A6	旅館客房服務丙級	學科、術科	4
A7	門市服務丙級	學科、術科	4
A8	電腦軟體應用丙級	學科、術科	4
A9	HACCP60B	學科	4
A10	其他乙級或政府證照	經系務會議審查通過之證照	8
A11	其他丙級或政府證照	經系務會議審查通過之證照	4

民間專業證照			
編號	證照名稱	考試科目	點數
B1	HACCP60A	學科	2
B2	國際禮儀接待員	學科	2
B3	美國飯店業協會 AH&LA 專業顧客服務 CGSP (Certified Guest Service Professional)國際認證	學科	2
B4	美國飯店業協會 AH&LA 餐旅服務業督導 CHS (Certified Hospitality Supervisor)	學科	2
B5	美國飯店業協會 AH&LA 飯店業部門訓練師 CHDT (Certified Hospitality Department Trainer)	學科	2
B6	AH&LA-EI 餐旅人力資源管理 MHHR 學術認證	學科	2
B7	旅館資訊系統應用師	學科	2
B8	CHM 旅館管理專業人員認證	學科	2
B1	餐飲資訊系統基礎證照	學科	2
B11	民宿管家檢定認證	學科	2
B12	其他	經系務會議審查通過之證照	2

語文專業證照			
編號	證照名稱	考試科目	點數
C1	日本語文能力檢定 2 級以上	JLPT 日語檢定 文字語彙、聽解、文法	6
C2	全民英檢中級以上	英語程度聽力、筆試、口試	4
B3	TOEIC (300-550)	英語程度聽力、筆試、口試	2
B4	TOEIC (550-749)	英語程度聽力、筆試、口試	4
B5	TOEIC (750 以上)	英語程度聽力、筆試、口試	6

說明：

- 一、語文類別證照採計依最高點數計算。
- 二、若有新增證照得經系務會議通過增列之。

(附表三)

**萬能科技大學旅館管理系專業證照(書)補救選修科目對照表**

編號	證照名稱	補救選修科目
1	飲料調製乙級	葡萄酒入門與實習、精緻桌邊服務
2	門市服務乙級	宴會與會議管理實務、服務中心實務
3	電腦軟體應用乙級	無
4	飲料調製丙級	專業飲料調製與實習
5	餐旅服務技術士丙級	宴會與會議管理實務、旅館餐務管理
6	旅館客房服務丙級	無
7	門市服務丙級	無
8	電腦軟體應用丙級	無



## 十、證照考試資訊

證照	考試資訊	考試方式	證照對學生就業幫助
飲料調製丙級	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：勞動部勞動力發展屬技能檢定中心。</li> <li>2. 每年的7月至9月考試</li> <li>3. 每年2次。</li> <li>4. 考試費用：2,170元。</li> <li>5. 報考資格：年滿15歲或國民中學畢業。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無酒精飲料調製操作。</li> <li>2. 學科測驗選擇80題，1題1.25分，60分及格。</li> <li>3. 術科共有18組別。</li> <li>4. 4. 試題配方，A1~A6，B7~B12，C13~C18，滿分600分，扣分超過240分不及格。</li> </ol>	欲從事包含咖啡吧檯、茶飲吧檯、冰沙、果汁等飲料調理工作或旅館咖啡廳自行創業，均應具備本項證照。
飲料調製乙級	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：勞動部勞動力發展屬技能檢定中心。</li> <li>2. 每年的1月至2月考試。</li> <li>3. 每年1次。</li> <li>4. 考試費用：2,970元。</li> <li>5. 報考資格：請詳閱 <a href="http://skill.tcte.edu.tw">http://skill.tcte.edu.tw</a>。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有酒精飲料調製操作。</li> <li>2. 學科測驗選擇80題，一題1.25分，70分及格。</li> <li>3. 術科測試試題有三大題，第一大題-酒類辨識，第二大題-吧檯準備(吧檯布置及製作裝飾物，含六小題之裝飾物)，第三大題-飲料調製，共計108題(4)A.B大題只要其一扣分41分(含)以上即為不及格，C大題六小題總分扣分241分(含)以上或C大題其中一小題扣分51分(含)以上，C大題即為不及格。</li> </ol>	欲從事調酒咖啡飲料相關之開店及就業，或從事旅館餐飲或餐廳吧台管理、咖啡館、PUB等餐飲經營管理或餐飲教育培訓工作者，應先考取本證照以利經營管理或就業開店。

<p>國際禮儀接待員乙級</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：華廈訓練評鑑有限公司。</li> <li>2. 由觀餐學院統籌辦理，每年一次，5-6月間。</li> <li>3. 費用：2,600元。</li> <li>4. 報考資格：大專院校相關科系學生。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依『國際禮儀接待員』主題綱要範圍；以及中華民國外交部網站/為民服務/國際禮儀之內容。</li> <li>2. 採筆試作答方式，滿分為100分，七十分(含)為及格標準。(一)單項選擇題(20題，20分)；(二)多重選項題(20題，40分)；(三)情境題(共6題，40分)。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 欲從事餐旅相關產業之人員應具備此證照，可瞭解國際禮儀中，食、衣、住、行、育、樂基本禮儀正確應對進退規範與技巧。</li> <li>2. 餐旅業各部門主管必懂之知識與技能；擁有本證照可展現軟實力，求職面試、升學甄試、績效考核之職能資格佐證文件。</li> </ol>
<p>HACCP 食品安全管制系統 60A 基礎</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：技專院校。</li> <li>2. 每年數次，時間不確定，由各技專院校訂定。</li> <li>3. 費用：6,000元。</li> <li>4. 報考資格：所有食品餐飲相關科系學校師生、從業人員、HACCP小組成員等，及有興趣參訓者。</li> </ol>	<p>課程進行中，需撰寫報告及進行筆試考核，筆試合格分數為70分。</p>	<p>欲從事食品衛管人員需具備此證書。</p>
<p>HACCP 食品安全管制系統 60B 進階</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：技專院校。</li> <li>2. 每年數次，時間不確定，由各技專院校訂定。</li> <li>3. 費用：6,000元。</li> <li>4. 報考資格：所有食品餐飲相關科系學校師生、從業人員、HACCP小組成員等，及有興趣參訓者。</li> </ol>	<p>課程進行中，需撰寫報告及進行筆試考核，筆試合格分數為70分。</p>	<p>欲從事食品衛管人員需具備此證書。</p>
<p>AH&amp;LA-EI 專業顧客服務 CGSP 職業認證</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：美國飯店業協會教育學院 (American Hotel &amp; Lodging Educational Institute, AHLEI)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 考試以中文試題進行，考題為30題單選題，70%及格(21題)通過認證。</li> <li>2. 通過認證後應試者</li> </ol>	<p>欲從事任何住宿、旅館業、觀光產業或者餐飲相關服務產業的從業人員應具備此證照。</p>

	2. 培訓費用：包含餐費，管理費、講義費、與認證費用共計：新台幣：4,800 元。	將收到專業顧客服務 CGSP 國際認證證書以及徽章一枚。	
AH&LA-EI 餐旅人力資源管理 MHHR 學術認證	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：美國飯店業協會教育學院 (American Hotel &amp; Lodging Educational Institute, AHLEI)。</li> <li>2. 考試時間：在台灣，學員準備好時即可報名考試，並隨時可以參加考試。</li> <li>3. 約台幣 6,000 元。</li> <li>4. 考試資格：(1)觀光產業初階入門者(2)觀光產業中階專業經理人/人資部門主管及人員。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 單選題 100 題，考題比重平均分配於各節中，作答方式：電腦閱卷，以 2B 鉛筆作答。</li> <li>2. 合格標準：答對 70% 考題，即 70 題，為合格通過。成績通過後，由美國 AHLEI 總部核發全英文證書。</li> </ol>	欲從事餐旅相關產業之人力資源部門人員應具備此證照。
IC3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 發照單位：美國微軟全球認證中心思遞波公司 <a href="http://www.certiport.com">http://www.certiport.com</a> 或 <a href="http://www.certiport.com.tw">http://www.certiport.com.tw</a></li> <li>2. 上課費用：全免。</li> <li>3. 考試費用：2,640 元(單科 880 元，補考單科 500 元)</li> </ol>	<p>IC3 認證考試共分三大模組，每個模組的考試時間都是 45 分鐘，全部為上機操作。各模組滿分 1,000 分，內容分別為：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計算機概論 (Computer Fundamental, CF)，及格分數 800 分。</li> <li>2. 常用應用軟體 (Key Application, KA)，及格分數 750 分。</li> <li>3. 網路應用與安全 (Living OnLine, LOL)，及格分數 800 分。</li> </ol>	欲從事旅館行業之觀光旅館資訊室網頁設計規畫工作、網路管理師、網路工程師等可具備此證照。
MOCC Word/Excel/PowerPoint 2010	校資訊能力，測驗費用：800 元。	1. 測驗方式：5 題實作題，共 1000 分，700 分及格。	透過 MOCC 認證提昇旅館管理系學生具備基本的電腦文書處理能

專業級認證		2. 測驗時間:75 分鐘。	力。
休閒民宿經營管理人才 Bed & Breakfast Operations Manager (乙級證照)	校務基本資料庫: 8918 1. 發證單位: 中華民國應用商業管理協會。 2. 研習費用: 7,000 元。	考試方式: 1. 選擇題 30 題, 每題 2 分, 共 60 分, 單選不倒扣。 2. 2. 四題簡答題, 每題 10 分, 共 40 分; 共 100 分。	欲從事休閒民宿經營管理者, 應具備此證照。
民宿管家認證	1. 發照單位: 財團法人中華民國電腦技能基金會。 2. 認證課程費用: 1,200 元。	考試方式: 1. 測驗題數: 共 100 題, 總分為 100 分, 答錯不倒扣, 合格為 70 分。 2. 測驗時間: 60 分鐘。	欲從事休閒民宿經營管理者, 應具備此證照。
WSET Spirits L1	1. 發照單位: WSET 英國葡萄酒暨烈酒教育基金會。 2. 認證課程費用: 11,800 元。	WSET L1 Award in Spirits 測驗, 英文或繁體中文測驗卷擇一, 共 50 題選擇題, 無盲測。考試時間 45 分鐘。	欲從事酒類銷售產業、餐飲服務業可具備此證照。
旅館管理專業人員認證	1. 發照單位: 中華民國旅館經理人協會。 2. 認證課程費用: 1,200 元。	考試方式: 1. 測驗題數: 共 100 題, 總分為 100 分, 合格為 70 分。 2. 測驗題型: 四選一選擇題。 3. 測驗時間: 60 分鐘。 4. 上機電腦操作。	為從事旅館管理人員的基本常識。
旅館資訊系統規劃師 (PMS Planner)	1. 發照單位: 中華企業資源規劃學會。 2. 認證課程費用: 1,200 元, 二十人以上可享八折優惠。	考試方式: 1. 測驗題數: 共 100 題, 總分為 100 分, 答錯不倒扣, 合格為 70 分。 2. 測驗時間: 120 分鐘。	有志從事旅館資訊系統應用與管理相關工作者。
旅館資訊系統應用師 (PMS Application Engineer)			
西餐丙級	1. 發照單位: 勞委會。 2. 認證課程費用: 2,685 元。	考試方式: 分為一、學科測試: (一) 乙級: 採筆試測驗題方式 (單選題 60 題, 每題 1 分; 複選題	有志從事西餐職類相關工作者。

		<p>20 題，每題 2 分，複選題全對才給分，答錯不倒扣)，並以電腦閱卷，測驗時間為 100 分鐘。</p> <p>(二)丙級：採筆試測驗題方式(單選題 80 題，每題 1.25 分，答錯不倒扣)，並以電腦閱卷，測驗時間為 100 分鐘。</p> <p>二、術科測試(乙、丙級)：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依試題規定辦理或採實作方式測試。</li> <li>2. 術科測試地點，由主辦單位依選擇報檢考區(非依應檢人住址)衡酌報檢人數分佈情形、各評鑑合格場地之辦理經驗、意願及各場次術科測試應具相當經濟規模等各項因素綜合審議後，分配至合格術科場地(不一定分配於同一縣市)接受測試(術科之成品及材料不予退還應檢人)，部份職類受限於報檢人數、檢定經費之經濟規模、合格場地及辦理意願等因素，必須集中一地接受測試，報檢人於報名後不得以任何理由要求更換術科測試辦理單位或退還報名費。</li> </ol>	
--	--	---	--

## 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 餐飲旅館服務人員 休閒遊憩服務人員 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