

台南應用科技大學 日間部四年制旅館管理系_科目表
(112學年度入學學生適用)

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註						
	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	學分	時數						
通識必修	多元服務學習 (一) Multiple service of Learning I	1	1			職場專業英文 English for Specific Workplace	2	2	*	*													
	本國語文 (一) Native Language I	2	2																				
	體育運動 (一) Physical Education and Sports I	2	2																				
	產業前景與職涯規劃 Industry Development Trend and Career Planning	2	2	*	*																		
	實用英文 (一) Practical English I	2	2																				
	實用英文 (二) Practical English II			2	2																		
	A I 程式與數位生活 Artificial Intelligence and Future of Digital	*	*	2	2																		
	體育運動 (二) Physical Education and Sports II			2	2																		
	本國語文 (二) Native Language II			2	2																		
	多元服務學習 (二) Multiple service of Learning II			1	1																		
小計	9	9	9	9	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0				
20學分																							
通識選修	選修	0	0	0	0	選修	2	2	2	2	選修	2	2	2	2	選修	0	0	0	0			
	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0			
至少應修8學分																							
院核心必修	★旅遊概論 Introduction to Tourism	2	2																				
	★旅遊英文 Tourism English			2	2																		
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
4學分																							
專業必修	★國際禮儀與美姿美儀 International Manners & Etiquette	2	2			旅館成本控制與分析 Hotel Cost Control & Analysis	2	2			★旅館人力資源管理 Hotel Human Resource Management	2	2			校外實習 (一) Internship I	10	10					
	★旅館房務管理與實務 Hotel Rooms Division Management & Practice	2	2			餐旅行銷管理 Hospitality Marketing Management	2	2			★旅館財務管理 Hotel Financial Management	2	2			校外實習 (二) Internship II			10	10			
	廚房實務與餐務管理 Practical Kitchen and Catering Services	2	2			校內實習 (一) Internship in Camp I	1	1			理論與實務專題 (一) Practical Projects I	1	1										
	基礎餐旅日語 Basic Hospitality Japanese	2	2			統計學 Statistics	3	3			餐旅英文 Hospitality English	2	2										
	會計學 (一) Accounting I	2	2			餐飲服務管理與技能 F & B Service Management & Skills	2	2			商用英文 Essential English for Workplace			2	2								
	會計學 (二) Accounting II			2	2	★酒與文化 Wine and Culture	2	2			專業管家服務訓練 Professional Butler Service Training			2	2								
	國際旅遊與文化 International Tourism & Culture			2	2	校內實習 (二) Internship in Camp II			1	1	理論與實務專題 (二) Practical Projects II			1	1								
	★旅館概論 Introduction to Hotel Management			2	2	★酒與飲料理論與實務 Wine & Beverages Theory and Practice			2	2	旅館安全與衛生 Hotel Security & Sanitation			2	2								
	★旅館客務管理與實務 Hotel Front Office Management & Practice			2	2	統計軟體應用 Statistical Software Application			2	2													
						英語檢定訓練 English Proficiency Training			2	2													
						文化古蹟導覽 Guide for Cultural Heritage Tourism			2	2													
						經濟學 Economics			3	3													
	小計	10	10	8	8	小計	12	12	12	12	小計	7	7	7	7	小計	10	10	10	10			
	76學分																						
	專業選修	專業選修	3	3	4	4	專業選修	4	4	4	4	專業選修	10	10	7	7	專業選修	0	0	0	0		
小計		3	3	4	4	小計	4	4	4	4	小計	10	10	7	7	小計	0	0	0	0			
至少應修32學分																							
總計		24	24	23	23	總計		20	20	18	18	總計		19	19	16	16	總計		10	10	10	10
畢業至少應修學分																	140						
授予學位名稱																	管理學士 (Bachelor of Business Administration)						

「*」依實際開課情況做班級對開調整。「★」為輔系專業科目。「◎」為分組授課專業科目。

台南應用科技大學 日間部四年制旅館管理系_科目表
(112學年度入學學生適用)

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註			
	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		
類別	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		
選修科目	旅館與餐飲資訊系統 Hospitality Information System	2	2			會展概論 Meeting & Exhibition Introduction	2	2			旅館籌備與規劃 Hotel Preparing & Planning	2	2						♦1. 未持有旅館客房服務證照者一律選修旅館客房服務證照輔導課 ♦2. 未持有餐飲服務證照者一律選修餐飲服務證照輔導課 ♦3. 基礎餐旅日語(必修)與餐旅日語(選修)需及格方能選修日文能力檢定(一)(二)、職場應用日語與職場日語溝通技巧 ♦4. 日文能力檢定(一)(二)需及格方能選修進階日文能力檢定(一)(二) ♦5. ①僅供洲際酒店專班同學選課。②為技優模組，需滿20人修課才開課	
	▲旅館管理概論 Hotel Industry Overview	1	1			宴會與外層管理 Banquet & Catering Management	2	2			俱樂部管理 Club Management	2	2							
	餐旅日語 Hospitality Japanese			2	2	海外職場體驗 Overseas Career Experience	2	2			民宿經營管理 B & B Management	2	2							
	②進階餐旅服務知能訓練(一) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I			2	2	①領導統御 Leadership	2	2			跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning	2	2							
	基礎韓語 Basic Korean			2	2	日文能力檢定(一) Japanese Language Proficiency Test (I)	2	2			廚藝與設計 Culinary Arts and Design	2	2							
	旅館客房服務證照輔導 Rooms Proficiency Training			2	2	②進階餐旅服務知能訓練(二) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I I	2	2			進階日文能力檢定(一) Advanced Japanese Language Proficiency Test (I)	2	2							
	①旅館個案分析 Case Study in Hotel Industry			2	2	服務中心作業實務 Concierge Operation Practice	2	2			餐旅活動設計實務 Hospitality Events Design Practice	2	2							
	人際關係與溝通技巧 Communication Skills			2	2	②進階餐旅服務知能訓練(三) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I I I			2	2	②職場知能訓練(一) Workplace Knowledge Training I	2	2							
	烘焙概論與實作 Bakery Practice and Theory			2	2	廚藝與外語特式課程 Special Topics in Culinary Arts and Foreign Languages			2	2	②職場知能訓練(二) Workplace Knowledge Training I I			2	2					
						無國界料理 Fusion Cuisine			2	2	英語溝通練習 English Communication Practice			2	2					
						日文能力檢定(二) Japanese Language Proficiency Test (II)			2	2	進階日文能力檢定(二) Advanced Japanese Language Proficiency Test (II)			2	2					
						餐旅科技應用專題 Science and Technology Application Topics in Hospitality Industry			1	1	健康餐飲規劃 Healthy Diet Planning			2	2					
						餐飲服務證照輔導 F & B Proficiency Training			2	2	旅館公共關係與客訴處理 Hotel Public Relations & Customers			2	2					
						①餐飲營運趨勢分析 The Analysis of F&B Operation			2	2	秘書實務 Secretarial Practice			2	2					
						海外參訪研習 Overseas Visit Practicum			2	2	旅館採購管理 Hotel Purchasing Management			2	2					
						小計			14	14	小計			16	16	14	14			

「*」依實際開課情況做班級對開調整。「e」為分組授課專業科目。「▲」為銜接課程。① 洲際酒店專班模組。② 技優模組