

(114學年度入學學生適用)

民國114年06月18日教務會議通過

台南應用科技大學 日間部四年制旅館管理系_科目表
(114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 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 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	民宿經營管理 B & B Management		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)需及格，方能選修 日文能力檢定(一)(二) ●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為技優模組						
	國際禮儀與美姿美儀 International Manners & Etiquette		2	2	宴會與外場管理 Banquet & Catering Management		2	2	旅館籌備與規劃 Hotel Preparing & Planning		2	2											
	▲旅館管理概論 Hotel Industry Overview		1	1	日文能力檢定(一) Japanese Language Proficiency Test (I)		2	2	俱樂部管理 Club Management		2	2											
	旅遊概論 Introduction to Tourism Management				2	2	①進階餐旅服務知能訓練(二) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I I		2	2	跨域自主學習 Interdisciplinary Autonomous Learning		2	2									
	餐旅日語 Hospitality Japanese				2	2	服務中心作業實務 Concierge Operation Practice		2	2	進階日文能力檢定(一) Advanced Japanese Language Proficiency Test (I)		2	2									
	①進階餐旅服務知能訓練(一) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I				2	2	餐旅科技應用專題 Science and Technology Application Topics in Hospitality Industry			1	1	餐旅活動設計實務 Hospitality Events Design Practice		2	2								
	旅館客房服務證照輔導 Rooms Proficiency Training				2	2	①進階餐旅服務知能訓練(三) Advanced Hospitality Service Knowledge Enhancing I I I			2	2	廚藝與設計 Culinary Arts and Design		2	2								
	人際關係與溝通技巧 Communication Skills				2	2	無國界料理 Fusion Cuisine			2	2	①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	日文能力檢定(二) Japanese Language Proficiency Test (II)			2	2	①職場知能訓練(二) Workplace Knowledge Training I I			2	2							
							餐飲服務證照輔導 F & B Proficiency Training			2	2	英語溝通練習 English Communication Practice			2	2							
							海外參訪研習 Overseas Visit Practicum			2	2	進階日文能力檢定(二) Advanced Japanese Language Proficiency Test (II)			2	2							
												旅館公共關係與客訴處理 Hotel Public Relations & Customers			2	2							
												旅館採購管理 Hotel Purchasing Management			2	2							
												秘書實務 Secretarial Practice			2	2							
												健康餐飲規劃 Healthy Diet Planning			2	2							
	小計		5	5	12	12	小計		10	10	11	11	小計		16	16		14	14	小計		0	0

「*」依實際開課情況做班級對開調整。「◎」為分組授課專業科目。「▲」為銜接課程，① 技優模組