

# 中國文化大學觀光餐旅實務學分學程實施要點

112.05.17 111 學年度第 2 學期教務會議通過

## 一、宗旨

觀光餐旅實務學分學程(以下簡稱本學程)主要宗旨為培養具有觀光餐旅產業就業與創業實務技能之僑外人才。

## 二、學程規劃

- (一) 本學程由觀光事業學系(以下簡稱本系)組成學程委員會，規劃開課及修讀規定等相關事宜。
- (二) 本系境外學生可申請修讀本學程。
- (三) 修習本學程學生需修滿 72 學分，課程科目如附表。
- (四) 課程修習與學分認定事宜，悉由本學程辦公室(觀光事業學系辦公室)辦理。
- (五) 學生修畢本學程課程學分者，經本系所審核後，由本校發給本學程修業證明書。

## 三、申請注意事項

- (一) 本系大學部境外生可申請修讀本學程，詳細申請入學資訊可至本校網頁「招生入學」或本校教務處招生組網站，入學管道之「僑生及港澳生單獨招生」及「外國學生申請入學」頁面查詢。有意修讀本學程之學生，可在入學後向本系本學程報名申請。
- (二) 申請者須填妥申請表(請至本系網站下載)，經本系所組主任同意簽章後，送至本學程辦公室，經審查後報教務處備查。
- (三) 修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習觀光餐旅實務學分學程申請書」，經本系所組主任簽章後，送至本學程辦公室辦理，中止其修習資格。
- (四) 若有疑問請洽觀光事業學系，分機：35706。

## 四、其他相關規定

若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。

## 五、本要點經本學程委員會、本校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

觀光餐旅實務學分學程課程科目表

112 學年度起適用

| 課程種類   | 序 | 課程名稱      | 學分 | 小計 |
|--------|---|-----------|----|----|
| 實務課程   | 1 | 義式咖啡調製    | 3  | 17 |
|        | 2 | 吧檯調酒實務    | 3  |    |
|        | 3 | 飲料調製      | 3  |    |
|        | 4 | 輕食製作      | 3  |    |
|        | 5 | 餐旅服務      | 3  |    |
|        | 6 | 攝影與影像處理實務 | 2  |    |
| 共同科目   | 1 | 應用中文 1    | 2  | 8  |
|        | 2 | 英文 1      | 2  |    |
|        | 3 | 體育 1      | 0  |    |
|        | 4 | 應用中文 2    | 2  |    |
|        | 5 | 英文 2      | 2  |    |
|        | 6 | 體育 2      | 0  |    |
| 院必修    | 1 | 經濟學       | 3  | 8  |
|        | 2 | 企業管理      | 2  |    |
|        | 3 | 會計學       | 3  |    |
| 系必修    | 1 | 觀光學       | 3  | 17 |
|        | 2 | 觀光行銷學     | 3  |    |
|        | 3 | 旅行業經營管理   | 3  |    |
|        | 4 | 旅館管理      | 3  |    |
|        | 5 | 旅遊服務管理    | 2  |    |
|        | 6 | 組織行為學     | 3  |    |
| 學群指定課程 | 1 | 解說概論      | 2  | 12 |
|        | 2 | 遊程規劃與設計   | 2  |    |
|        | 3 | 旅遊糾紛實務與管理 | 2  |    |
|        | 4 | 領隊導遊實務    | 2  |    |
|        | 5 | 銷售管理與顧客溝通 | 2  |    |
|        | 6 | 餐旅採購與成本控制 | 2  |    |
| 其他選修課程 | 1 | 國際禮儀      | 2  | 10 |
|        | 2 | 觀光餐旅實務講座  | 2  |    |
|        | 3 | 觀光網頁與媒體   | 2  |    |
|        | 4 | 世界飲食文化    | 2  |    |
|        | 5 | 觀光調查與分析   | 2  |    |
| 總計     |   |           | 72 | 72 |