

【觀管系】關鍵能力課程(至少20學分)

序號	課程名稱	學分數	時數	本課程可培養之關鍵競爭力	勤教勵學之具體做法	搭配之核心證照	備註
1	導覽解說實務	2	2	1. 導遊、領隊國家證照取得 2. 旅遊產業相關工作種類較多	1. 本課程設計重點即在提醒每位學生重新認識自己、喜愛自己、自我學習，更自由更快樂地表達自己，使每一次的出場都是成功的演出。 2. 培訓以整潔的外表建立形象：認清場合，認清時間，建立服務機關（構）的形象。 3. 流露特質、散發魅力：運用表情、聲調、肢體動作，尋求溝通，將個性、特質、意思自由自在地表現出來，建位個人風格。 4. 扮演「主人」的角色：親切、和善、耐心、誠懇、熱忱。	華語、外語領隊、導遊證照	
2	食品衛生與安全	2	2	1. 餐飲產業執行與食品生產之相關必要的標準作業程序 2. 餐飲相關工作種類較多	1. 本課程的主要目的在強化學生應用食品衛生安全的知識；藉以防範食物中毒的發生，確保顧客的健康與生命安全，並維護及提升公司品牌和形象。（一）知識：食品衛生安全應用（二）技能：食品安全管制技術（三）態度：專業服務學習精神及職場倫理觀念之增進（四）其他：食品中毒及衛生安全事件評估與防治。 2. 希望藉著學生學習不同層面的衛生安全管理方法及危害食品衛生的因素，尤其是常見病原菌的認識及其食品中毒之處理及防範。	保健食品初級工程師	
3	觀光英文	2	2	1. 觀光休閒產業需求迫切 2. 薪水加給	1. 觀光英文及基本文法介紹。 2. 基本單字與旅遊地區常見的英文，包括：機場英文模擬V. S飛機上的英文、飯店英文模擬V. S餐廳英文。 3. 如何瞭解當地旅遊資訊簡介，包括：購物英文。 4. 如何用英文介紹自己的文化和當地領隊、司機的基本英文溝通。 5. 用英文解決基本的觀光糾紛V. S模擬狀況 自助旅行必備錦囊。	外語領隊、導遊證照	

【觀管系】關鍵能力課程(至少20學分)

序號	課程名稱	學分數	時數	本課程可培養之關鍵競爭力	勤教勵學之具體做法	搭配之核心證照	備註
4	飲料調製實務	2	3	1. 國際與國家證照取得 2. 餐旅與餐飲產業相關工作種類較多	1. 知識 (Knowledge)：培養學生多元認識咖啡因、非咖啡因、酒精、非酒精性飲料、流行時尚飲食元素、健康樂活等飲食元素特性，以培育學生具有設計具有創意與商品價值之飲品能力。 2. 技能 (Skills)：教導時充份運用場地及器皿，從事操作練習；善用各種輔助教具，以加強學習效果。 3. 態度 (Attitudes)：基本環境的認識及職場倫理觀念之建立，並且訓練關懷他人健康的人文素養，以造就學生在飲料產業的新興力量。 4. 其他：培育學生飲料調製之基礎能力、增進調製技巧，更養成產品研發能力，成為具有新世代就業能力的餐旅人。	1. 中華民國技術士 - 飲料調製／乙級 2. Tea Specialist 茶藝師 3. Barista精品咖啡師 4. Bartender 時尚調酒師 5. Certified Loung-Bar Professional 吧檯專業技師	
5	烘焙食品實務	2	4	1. 國際與國家證照取得 2. 餐旅與餐飲產業相關工作種類較多	1. 知識：認識產品分類、各類產品製作流程、烘焙材料種類及其各別品中的功能。 2. 技能：培養同學烘焙西點蛋糕基礎實作技術。 3. 態度：除了實作技術外，加強理論基礎達融會貫通，以達到技術提昇的目的。 4. 其他：提升烘焙產品製作之專業能力。	中華民國技術士 - 烘焙食品／乙級	
6	遊程規劃與設計實務	2	2	1. 觀光休閒產業相關工作種類較多 2. 具備評估相關產業的服務與產品並設計多樣旅遊行程能力	1. 遊程規劃屬於旅行業的核心專業能力，本課程的教學要使學生了解何謂遊程規劃，遊程規劃的步驟與方法和技巧，成本分析與包裝行銷，且論及遊程規劃趨勢與發展，使同學能具備遊程規劃的概念，並培養實務之專業能力。 2. 本課程以課堂講授行程規劃技巧及以實作操作為主，輔以學科術科證照考試，期能因應旅行業專業能力人力資源之需求。	自行車領隊／B級	

【觀管系】關鍵能力課程(至少20學分)

序號	課程名稱	學分數	時數	本課程可培養之關鍵競爭力	勤教勵學之具體做法	搭配之核心證照	備註
7	活動企劃書撰寫實務	2	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀光休閒產業相關工作種類較多 2. 具備評估相關產業的服務與產品並設計多樣旅遊行程能力 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培育學生具備有運動休閒理論及產業之認知、實務操作經驗與基礎能力水準、職業倫理與道德之培養，以及從業之心理建設，期能培育專業化之觀光休閒專業服務人才。 2. 培育能自行充實相關知識與技能之專業能力。 3. 本課程將依以下的內容進行使學生對休閒活動理論與實務有全面性地瞭解。 4. 學期中並嘗試由學生設計企畫書，與本系相關計畫結合，俾獲得實務經驗。除講聽教學之外，將包括課堂分組討論，口頭報告及活動規劃。 	商務企劃能力檢定／進階	
8	航空客運與票務	2	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從事相關工作專業證照取得 2. 旅遊運輸業相關工作種類較多 3. 旅遊運輸業錄取重要參考指標 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此課程為介紹航空客運與票務的基本了解，並搭配航空旅遊電腦訂位系統的操作，以培養對航空、旅遊與觀光產業的了解。 2. 教學目標在闡釋航空業發展史、航空公司分類、航空運輸基本認識、航空業就業分析及生涯規劃、機票的認識、填發與相關規定、實際航空票價計算原理與演練及電腦航空訂位等。完全理論實務合一，以培養航空業及旅行業工作能力。 	Sabre航空訂位認證	
9	觀光專業術語	2	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀光休閒產業需求迫切 2. 薪水加給 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增強同學英語口語表達能力。 2. 增進同學觀光英語的字彙句型的利用。 3. 製造英語情境會話的活動。 4. 領隊導遊專用術語介紹。 5. 製造快樂學習環境、學以致用機會、因材施教及有教無類。 	國際禮儀接待員／乙級	

【觀管系】關鍵能力課程(至少20學分)

序號	課程名稱	學分數	時數	本課程可培養之關鍵競爭力	勤教勵學之具體做法	搭配之核心證照	備註
10	餐旅服務實務	2	2	1. 國際與國家證照取得 2. 餐旅與餐飲產業相關工作種類較多	1. 本科目為餐旅服務技能，實務重於理論，教材以初學者操作時易產生的盲點進行引導，教導時充份運用場地及器皿，從事操作練習。 2. 善用各種輔助教具，以加強學習效果。 3. 培養學生從事餐廳服務員及房務每日工作實務，並具有教導並訓練基層餐廳服務員及房務員工作之能力。 4. 學生須達到下列四項要求：(1)知識：認識刀叉類、布巾類。(2)技能：學習餐廳及基層餐廳服務員及房務員工作之能力。(3)態度：認真、虛心、踏實。(4)具備餐旅禮儀認知。	1. 會議展覽專業人員／初階 2. 國際禮儀接待員／乙級	