

休閒與遊憩事業管理系【四年制進修部】科目表（109入學年度）

109年2月20日108學年度第1次休閒與遊憩事業管理系課程委員會會議通過

109年3月26日108學年度第1次人文與管理學院課程委員會會議通過

109年4月27日108學年度第2次校課程委員會會議通過

課程序號	系科代碼	組別	類別代碼	類別名稱	群別代碼	群別名稱	選別代碼	科目名稱	學分數	授課時數	實習時數	建議修課學年	建議修課學期	課程屬性(可複選)	備註	
1	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-青春物語與夢想實踐	2	2	0	109	1		四選一	
2	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-旅行文學與創意企劃	2	2	0	109	1			
3	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-飲食文學與文案設計	2	2	0	109	1			
4	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-愛情文學與告白攻略	2	2	0	109	1			
5	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-人文觀照與多元表達	2	2	0	109	2		四選一	
6	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-生命敘事與家族書寫	2	2	0	109	2			
7	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-武俠小說與腳本編寫	2	2	0	109	2			
8	LR	0	P	基礎通識		中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-說理人生與專題寫作	2	2	0	109	2			
9	LR	0	P	基礎通識		外國語文學群	1	生活情境英文(一)	2	2	0	109	1			
10	LR	0	P	基礎通識		外國語文學群	1	生活情境英文(二)	2	2	0	109	2			
11	LR	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	國際職場英文	2	2	0	111	1		二選一	
12	LR	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	第二外語-語言別(視實際開課科目)	2	2	0	111	1			
13	LR	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	2	進階第二外語-語言別(視實際開課科目)	2	2	0	111	1		認列跨系選修學分	
14	LR	0	P	基礎通識		資訊學群	1	程式設計-用邏輯來解決問題	2	2	0	110	1.2	程式設計或邏輯運算	四選一	
15	LR	0	P	基礎通識		資訊學群	1	程式設計-輕鬆堆積木寫程式	2	2	0	110	1.2	程式設計或邏輯運算		
16	LR	0	P	基礎通識		資訊學群	1	程式設計-創意開發運用App	2	2	0	110	1.2	程式設計或邏輯運算		
17	LR	0	P	基礎通識		資訊學群	1	程式設計-讓機器人動起來	2	2	0	110	1.2	程式設計或邏輯運算		
18	LR	0	P	基礎通識		體育學群	1	運動與健康(一):體能開發	2	2	0	110	1			
19	LR	0	P	基礎通識		體育學群	1	運動與健康(二):運動精進	2	2	0	110	2			
	LR	0	Q	博雅通識		關懷	2	博雅核心基本模組課程	16	16	0	109	1.2	110	111	可不分類(關懷、宏觀、氣質),不分基本、進階、延伸模組,修滿16學分。
	LR	0	Q	博雅通識		宏觀	2									
	LR	0	Q	博雅通識		氣質	2									
	LR	0	Q	博雅通識		關懷	2	博雅核心進階模組課程								
	LR	0	Q	博雅通識		宏觀	2									
	LR	0	Q	博雅通識		氣質	2									
	LR	0	Q	博雅通識		關懷	2	博雅延伸自由選修課程								
	LR	0	Q	博雅通識		宏觀	2									
	LR	0	Q	博雅通識		氣質	2									
基礎通識小計									16	16	0					
博雅通識至少應修學分數									16	16	0					
1	LR	0	8	專業必修	00		1	職場英文	2	2	0	111	2	專業職場英文術語		
2	LR	0	8	專業必修	00		1	創業管理	2	2	0	112	1		總結性課程	

課程序號	系科代碼	組別	類別代碼	類別名稱	群別代碼	群別名稱	選別代碼	科目名稱	學分數	授課時數	實習時數	建議修課學年	建議修課學期	課程屬性(可複選)	備註
3	LR	0	8	專業必修	00		1	服務理念與顧客關係	2	2	0	110	2		
4	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒產業分析	2	2	0	110	1		
5	LR	0	8	專業必修	00		1	管理學	2	2	0	109	1		
6	LR	0	8	專業必修	00		1	經濟學	2	2	0	109	2		
7	LR	0	8	專業必修	00		1	會計學	2	2	0	109	1		
8	LR	0	8	專業必修	00		1	統計學	2	2	0	110	2		
9	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒政策與法規	2	2	0	111	1		
10	LR	0	8	專業必修	00		1	觀光英文	2	2	0	110	1		
11	LR	0	8	專業必修	00		1	餐旅英文	2	2	0	110	2		
12	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒遊憩管理	2	2	0	109	1		
13	LR	0	8	專業必修	00		1	餐旅管理	2	2	0	109	2		
14	LR	0	8	專業必修	00		1	觀光管理	2	2	0	109	2		
15	LR	0	8	專業必修	00		1	財務管理	2	2	0	111	1		
16	LR	0	8	專業必修	00		1	消費者行為	2	2	0	111	2		
17	LR	0	8	專業必修	00		1	人力資源管理	2	2	0	111	2		
18	LR	0	8	專業必修	00		1	服務業管理	2	2	0	109	2		
19	LR	0	8	專業必修	D1	學院必修	1	行銷管理	2	2	0	110	1		
20	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒遊憩事業專業倫理	2	2	0	111	2	專業倫理	
21	LR	0	9	專業選修	00		2	生產力4.0-休閒產業應用	2	2	0	112	1	產業發展趨勢	
22	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(一)	2	0	17	109	1	短期實習	實習時數320小時
23	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(二)	2	0	17	109	2	短期實習	實習時數320小時
24	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅日文	2	2	0	110	2		
25	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒場所經營與管理	2	2	0	110	2		
26	LR	0	9	專業選修	00		2	基礎手沖咖啡實務	2	2	0	109	1		
27	LR	0	9	專業選修	00		2	創意飲品實務	2	2	0	110	2		
28	LR	0	9	專業選修	00		2	宴會茶點製作實務	2	2	0	110	1		
29	LR	0	9	專業選修	00		2	創意手做甜點	2	2	0	109	2		
30	LR	0	9	專業選修	00		2	領隊與導遊實務	2	2	0	110	1		
31	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒社會學	2	2	0	112	1		
32	LR	0	9	專業選修	00		2	國際禮儀	2	2	0	110	1		
33	LR	0	9	專業選修	00		2	生態旅遊	2	2	0	109	1		
34	LR	0	9	專業選修	00		2	社區營造與地方產業	2	2	0	111	1		
35	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅衛生與安全	2	2	0	112	1		
36	LR	0	9	專業選修	00		2	國家公園導覽	2	2	0	109	2		
37	LR	0	9	專業選修	00		2	文化觀光	2	2	0	109	1		
38	LR	0	9	專業選修	00		2	森林與溫泉遊憩	2	2	0	110	1		
39	LR	0	9	專業選修	00		2	主題樂園經營與管理	2	2	0	111	2		
40	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒農業經營與管理	2	2	0	112	1		
41	LR	0	9	專業選修	00		2	俱樂部經營與管理	2	2	0	111	2		

課程序號	系科代碼	組別	類別代碼	類別名稱	群別代碼	群別名稱	選別代碼	科目名稱	學分數	授課時數	實習時數	建議修課學年	建議修課學期	課程屬性(可複選)	備註
42	LR	0	9	專業選修	00		2	票務管理	2	2	0	111	2		
43	LR	0	9	專業選修	00		2	統計資料分析	2	2	0	112	2		
44	LR	0	9	專業選修	00		2	成本控制分析	2	2	0	112	2		
45	LR	0	9	專業選修	00		2	急救與活動安全	2	2	0	111	2	健康主軸	
46	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館與客務管理	2	2	0	110	1		
47	LR	0	9	專業選修	00		2	觀光資源概要	2	2	0	109	1		
48	LR	0	9	專業選修	00		2	民宿與渡假村經營管理	2	2	0	112	1		
49	LR	0	9	專業選修	00		2	旅遊糾紛與危機處理	2	2	0	112	2		
50	LR	0	9	專業選修	00		2	旅遊行程規劃與設計	2	2	0	110	1		
51	LR	0	9	專業選修	00		2	旅行社經營與管理	2	2	0	111	1		
52	LR	0	9	專業選修	00		2	生職涯規劃與發展	2	2	0	112	1		
53	LR	0	9	專業選修	00		2	永續觀光與產業發展	2	2	0	111	2		
54	LR	0	9	專業選修	00		2	會展觀光與產業發展	2	2	0	112	2		
55	LR	0	9	專業選修	00		2	醫療保健與觀光發展	2	2	0	111	1	健康主軸	
56	LR	0	9	專業選修	00		2	導覽與解說教育	2	2	0	109	2		
57	LR	0	9	專業選修	00		2	運動賽會規劃與指導	2	2	0	110	1		
58	LR	0	9	專業選修	00		2	水域活動規劃與指導	2	2	0	111	2		
59	LR	0	9	專業選修	00		2	體適能與運動處方	2	2	0	111	2	健康主軸	
60	LR	0	9	專業選修	00		2	銀髮族休閒規劃	2	2	0	111	1	健康主軸	
61	LR	0	9	專業選修	00		2	宴會管理	2	2	0	110	2		
62	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅服務技巧	2	2	0	110	2		
63	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅業糾紛與危機處理	2	2	0	112	2		
64	LR	0	9	專業選修	00		2	遊憩衝擊與評估	2	2	0	112	2		
65	LR	0	9	專業選修	00		2	觀光日文	2	2	0	110	1		
66	LR	0	9	專業選修	00		2	遊憩活動規劃與設計	2	2	0	111	1		
67	LR	0	9	專業選修	00		2	藝文休閒事業經營與規劃	2	2	0	109	2		
68	LR	0	9	專業選修	00		2	管家服務管理	2	2	0	111	1		
69	LR	0	9	專業選修	00		2	櫃台實務管理	2	2	0	110	2		
70	LR	0	9	專業選修	00		2	樂齡運動規劃與指導	2	2	0	112	2	健康主軸	
71	LR	0	9	專業選修	00		2	世界地理通論	2	2	0	109	1		
72	LR	0	9	專業選修	00		2	房務管理	2	2	0	110	2		
73	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館管理	2	2	0	109	1		
74	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館客務實務	2	2	0	111	1		
75	LR	0	9	專業選修	00		2	麵包實務	2	2	0	111	1		
76	LR	0	9	專業選修	00		2	蛋糕實務	2	2	0	111	2		
77	LR	0	9	專業選修	00		2	行銷企劃	2	2	0	112	2		
78	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(三)	2	0	17	110	1	短期實習	實習時數320小時
79	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(四)	2	0	17	110	2	短期實習	實習時數320小時

課程序號	系科代碼	組別	類別代碼	類別名稱	群別代碼	群別名稱	選別代碼	科目名稱	學分數	授課時數	實習時數	建議修課學年	建議修課學期	課程屬性(可複選)	備註
80	LR	0	9	專業選修	00		2	校外實習	10	0	57	112	1	學期實習	實習時數依合約為主， <u>半年</u> 總時數不得低於 1040小時，學生須自行 提供合約。
81	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(一)	2	2	0	109	1		
82	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(二)	2	2	0	109	2		
83	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(三)	2	2	0	110	1		
84	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(四)	2	2	0	110	2		
85	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館客房服務	2	2	0	109	2		
86	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲服務技巧	2	2	0	110	1		
87	LR	0	9	專業選修	00		2	浮潛及水肺潛水指導	2	2	0	109	1		
88	LR	0	9	專業選修	00		2	動力小船實務(一)	2	2	0	111	2		
89	LR	0	9	專業選修	00		2	動力小船實務(二)	2	2	0	112	1		
90	LR	0	9	專業選修	00		2	門市營運設備清潔與維養(一)	2	2	0	110	1		
91	LR	0	9	專業選修	00		2	門市營運設備清潔與維養(二)	2	2	0	110	2		
92	LR	0	9	專業選修	00		2	門市營運設備的清潔及基礎維養操作及演練	4	4	0	109	2		
93	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲服務技巧操作及演練	4	4	0	109	1		
94	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲衛生與安全操作及演練	4	4	0	110	1		
95	LR	0	9	專業選修	00		2	櫃台實務操作及演練	4	4	0	110	2		
96	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(一)	6	0	6	111	1		
97	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(二)	6	0	6	111	2		
98	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(三)	6	0	6	112	1		
99	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(四)	6	0	6	112	2		
專業必修小計									40	40	0				
專業選修至少應修學分數									56						
畢業學分數合計									128						

**跨系專選規定：**

1	無
---	---

**專業畢業門檻：**

1	無
---	---

系科(學位學程)主任/共同教育中心組長：

學院院長/共同教育中心主任：

教務長(校課程委員會召集人)：