

休閒與遊憩事業管理系【四年制進修部】科目表(112入學年度)

112年3月9日111學年度第2學期第2次休閒與遊憩事業管理系課程委員會會議通過

112年3月21日111學年度第2學期第1次人文與管理學院課程委員會會議通過

112年4月20日111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	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-青春物語與夢想實踐	2	2	0	112	1		四選一			
2	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-旅行文學與創意企劃	2	2	0	112	1					
3	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-飲食文學與文案設計	2	2	0	112	1					
4	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-愛情文學與告白攻略	2	2	0	112	1					
5	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-人文觀照與多元表達	2	2	0	112	2		五選一			
6	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-生命敘事與家族書寫	2	2	0	112	2					
7	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-武俠小說與腳本編寫	2	2	0	112	2					
8	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-說理人生與專題寫作	2	2	0	112	2					
9	LR	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-自然文學與報導寫作	2	2	0	112	2					
10	LR	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)	2	2	0	112	1					
11	LR	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)	2	2	0	112	2					
12	LR	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	國際職場英文	2	2	0	114	1		二選一			
13	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	114	1					
14	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	114	1		認列跨系選修學分			
15	LR	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-用邏輯來解決問題	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算	四選一			
16	LR	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-輕鬆堆積木寫程式	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算				
17	LR	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-創意開發運用App	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算				
18	LR	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-讓機器人動起來	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算				
19	LR	0	P	基礎通識	R1	體育學群	1	運動與健康(一)-體能開發	2	2	0	113	1					
20	LR	0	P	基礎通識	R1	體育學群	1	運動與健康(二)-運動精進	2	2	0	113	2					
	LR	0	Q	博雅通識		關懷	2	博雅核心基本模組課程	16	16	0	112 113 114	1,2		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	114				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	115	1	總結性課程				
3	LR	0	8	專業必修	00		1	服務理念與顧客關係	2	2	0	113	2					
4	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒產業分析	2	2	0	113	1					
5	LR	0	8	專業必修	00		1	管理學	2	2	0	112	1					
6	LR	0	8	專業必修	00		1	經濟學	2	2	0	112	2					
7	LR	0	8	專業必修	00		1	會計學	2	2	0	112	1					

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
8	LR	0	8	專業必修	00		1	統計學	2	2	0	113	2		
9	LR	0	8	專業必修	00		1	觀光行政與法規	2	2	0	114	1		
10	LR	0	8	專業必修	00		1	觀光英文	2	2	0	113	1		
11	LR	0	8	專業必修	00		1	餐旅英文	2	2	0	113	2		
12	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒遊憩管理	2	2	0	112	1		
13	LR	0	8	專業必修	00		1	餐旅管理	2	2	0	112	2		
14	LR	0	8	專業必修	00		1	觀光管理	2	2	0	112	2		
15	LR	0	8	專業必修	00		1	財務管理	2	2	0	114	1		
16	LR	0	8	專業必修	00		1	消費者行為	2	2	0	114	2		
17	LR	0	8	專業必修	00		1	人力資源管理	2	2	0	114	2		
18	LR	0	8	專業必修	00		1	服務業管理	2	2	0	112	2		
19	LR	0	8	專業必修	D1	學院必修	1	行銷管理	2	2	0	113	1		
20	LR	0	8	專業必修	00		1	休閒遊憩專業倫理	2	2	0	114	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	115	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	8	112	1	學期實習	實習時數160小時
23	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(二)	2	0	8	112	2	學期實習	實習時數160小時
24	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅日文	2	2	0	113	2		
25	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒場所經營與管理	2	2	0	113	2		
26	LR	0	9	專業選修	00		2	基礎手沖咖啡實務	2	2	0	112	1		
27	LR	0	9	專業選修	00		2	創意飲品實務	2	2	0	113	2		
28	LR	0	9	專業選修	00		2	宴會茶點製作實務	2	2	0	113	1		
29	LR	0	9	專業選修	00		2	創意手做甜點	2	2	0	112	2		
30	LR	0	9	專業選修	00		2	領隊與導遊實務	2	2	0	113	1		
31	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒社會學	2	2	0	115	1		
32	LR	0	9	專業選修	00		2	國際禮儀	2	2	0	113	1		
33	LR	0	9	專業選修	00		2	生態旅遊	2	2	0	112	1		
34	LR	0	9	專業選修	00		2	社區營造與地方產業	2	2	0	114	1		
35	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅衛生與安全	2	2	0	115	1		
36	LR	0	9	專業選修	00		2	國家公園導覽	2	2	0	112	2		
37	LR	0	9	專業選修	00		2	文化觀光	2	2	0	112	1		
38	LR	0	9	專業選修	00		2	森林與溫泉遊憩	2	2	0	113	1		
39	LR	0	9	專業選修	00		2	主題樂園經營與管理	2	2	0	114	2		
40	LR	0	9	專業選修	00		2	休閒農業經營與管理	2	2	0	115	1		
41	LR	0	9	專業選修	00		2	俱樂部經營與管理	2	2	0	114	2		
42	LR	0	9	專業選修	00		2	票務管理	2	2	0	114	2		
43	LR	0	9	專業選修	00		2	統計資料分析	2	2	0	115	2	數位科技	
44	LR	0	9	專業選修	00		2	成本控制分析	2	2	0	115	2		
45	LR	0	9	專業選修	00		2	急救與活動安全	2	2	0	114	2	健康主軸	
46	LR	0	9	專業選修	00		2	觀光資源概要	2	2	0	112	1		
47	LR	0	9	專業選修	00		2	民宿與渡假村經營管理	2	2	0	115	1		
48	LR	0	9	專業選修	00		2	旅遊糾紛與危機處理	2	2	0	115	2		
49	LR	0	9	專業選修	00		2	旅遊行程規劃與設計	2	2	0	113	1		

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
50	LR	0	9	專業選修	00		2	旅行社經營與管理	2	2	0	114	1		
51	LR	0	9	專業選修	00		2	生職涯規劃與發展	2	2	0	115	1		
52	LR	0	9	專業選修	00		2	永續觀光與產業發展	2	2	0	114	2		
53	LR	0	9	專業選修	00		2	會展觀光與產業發展	2	2	0	115	2		
54	LR	0	9	專業選修	00		2	醫療保健與觀光發展	2	2	0	114	1	健康主軸	
55	LR	0	9	專業選修	00		2	導覽與解說教育	2	2	0	112	2		
56	LR	0	9	專業選修	00		2	運動賽會規劃與指導	2	2	0	113	1		
57	LR	0	9	專業選修	00		2	水域活動規劃與指導	2	2	0	114	2		
58	LR	0	9	專業選修	00		2	體適能與運動處方	2	2	0	114	2	健康主軸	
59	LR	0	9	專業選修	00		2	銀髮族休閒規劃	2	2	0	114	1	健康主軸	
60	LR	0	9	專業選修	00		2	宴會管理	2	2	0	113	2		
61	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅服務技巧	2	2	0	113	2		
62	LR	0	9	專業選修	00		2	餐旅業糾紛與危機處理	2	2	0	115	2		
63	LR	0	9	專業選修	00		2	遊憩衝擊與評估	2	2	0	115	2		
64	LR	0	9	專業選修	00		2	觀光日文	2	2	0	113	1		
65	LR	0	9	專業選修	00		2	遊憩活動規劃與設計	2	2	0	114	1		
66	LR	0	9	專業選修	00		2	藝文休閒事業經營與規劃	2	2	0	112	2		
67	LR	0	9	專業選修	00		2	管家服務管理	2	2	0	114	1		
68	LR	0	9	專業選修	00		2	櫃台實務管理	2	2	0	113	2		
69	LR	0	9	專業選修	00		2	樂齡運動規劃與指導	2	2	0	115	2	健康主軸	
70	LR	0	9	專業選修	00		2	世界地理通論	2	2	0	112	1		
71	LR	0	9	專業選修	00		2	房務管理實務	2	2	0	113	2		
72	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館管理概論	2	2	0	112	1		
73	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館客務實務	2	2	0	114	1		
74	LR	0	9	專業選修	00		2	麵包實務	2	2	0	114	1		
75	LR	0	9	專業選修	00		2	蛋糕實務	2	2	0	114	2		
76	LR	0	9	專業選修	00		2	行銷企劃	2	2	0	115	2		
77	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(三)	2	0	8	113	1	學期實習	實習時數160小時
78	LR	0	9	專業選修	00		2	職場體驗實習(四)	2	0	8	113	2	學期實習	實習時數160小時
79	LR	0	9	專業選修	00		2	校外實習	10 ✓	0	57 ✓	115	1	學期實習	實習時數依合約為主，半年總時數不得低於1040小時，學生須自行提供合約。
80	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(一)	2	2	0	112	1		
81	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(二)	2	2	0	112	2		
82	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(三)	2	2	0	113	1		
83	LR	0	9	專業選修	00		2	職前教育訓練(四)	2	2	0	113	2		
84	LR	0	9	專業選修	00		2	旅館客房服務	2	2	0	112	2		
85	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲服務技巧	2	2	0	113	1		
86	LR	0	9	專業選修	00		2	浮潛及水肺潛水指導	2	2	0	112	1		
87	LR	0	9	專業選修	00		2	動力小船實務(一)	2	2	0	114	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
88	LR	0	9	專業選修	00		2	動力小船實務(二)	2	2	0	115	1		
89	LR	0	9	專業選修	00		2	門市營運設備清潔與維養(一)	2	2	0	113	1		
90	LR	0	9	專業選修	00		2	門市營運設備清潔與維養(二)	2	2	0	113	2		
91	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	112	2		
92	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲服務技巧操作及演練	4	4	0	112	1		
93	LR	0	9	專業選修	00		2	餐飲衛生與安全操作及演練	4	4	0	113	1		
94	LR	0	9	專業選修	00		2	櫃台實務操作及演練	4	4	0	113	2		
95	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(一)	6	0	6	114	1		
96	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(二)	6	0	6	114	2		
97	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(三)	6	0	6	115	1		
98	LR	0	9	專業選修	00		2	實習專題(四)	6	0	6	115	2		
99	LR	0	9	專業選修	00		2	特色小吃實務	2	2	0	113	1		
100	LR	0	9	專業選修	00		2	創意菜單研發	2	2	0	113	2		
專業必修小計									40	40	0				
專業選修至少應修學分數									56	(含跨系專選)					
畢業學分數合計									128						

跨系專選規定：

- 1 最高承認以12學分為限。
- 2 完成本校「跨領域課程模組修課作業要點」之本系模組修課規定，其中外系所修學分可直接採計為所屬學系專業選修學分，不受跨系選修學分數上限之限制。

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)：

休閒旅遊管理系
主任 于建中

人文與管理學院
院長 林獻龍

林家君

黃煥程
12.5.31

教務長 林雅菁

112學年第2次校課程委員會通過

112.9.6.