

# 義守大學國際觀光餐旅學系 111 學年度入學新生四年課程計畫表

\* 本系總畢業學分數為 128 學分，分下列七項：

- (一) 通識核心課程必修 15 學分
- (二) 通識博雅課程選修 10 學分
- (三) 服務教育課程必修 0 學分
- (四) 體育健康課程必修 0 學分
- (五) 院必修 15 學分 (包括 1 門院共同基礎核心必修課程)
- (六) 系必修 42 學分：基礎及專業課程 39 學分，總結課程 3 學分
- (七) 系選修 31 學分
  - 學術課程 16 學分： 67 學分選 16 學分
  - 實務課程 15 學分： 85 學分選 15 學分，至少應選修校外實習課程 12 學分
- (八) 其餘選修 15 學分，其餘選修課程包含國際學院其他系所課程 (不可與本系必修課程相同) 以及本系實習課程，且外系課程需事先獲得系上核可使得選修；通識博雅之社會科學議題課程可計入其他選修

說明：

1. 學生須符合畢業學分修課要求。
2. 本系鼓勵學生選擇一個特色領域 (觀光管理或餐飲管理)，共 16 學分。
3. 本系鼓勵學生選擇實務 (以培養學生就業為導向，所規劃有助學生職場就業之課程) 或學術課程 (以培養學生繼續升學為導向，所規劃有助學生從事學術研究之課程) 共 15 學分。
4. 選讀實務課程學生，至少應修習一學期校外實習選修課程。
5. 學生於修業年限內，除須修滿總畢業學分外，並應通過本系「英語能力」畢業資格檢定以及「國際研習」等作業規定，方具畢業資格。
6. 相關法規可參閱國際研習護照或學校網頁相關資訊 [www.icith.isu.edu.tw](http://www.icith.isu.edu.tw)。

大一課程表 (111)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識必修	A93A17	服務教育 (一)	0		必	
	A93A18	服務教育 (二)		0	必	
	A93A28	健康醫學密碼		2	必	核心
	A93A29	智慧科技密碼	2		必	核心
	A85A01	華語文學	3		必	
	A85A02	英語閱讀	3		必	
	A85A03	英文寫作		3	必	
院必修	A85805	經濟學 (一)	3		必	
	A85808	資料處理	3		必	
	A85E02	統計學 (一)		2	必	
	A85F02	統計學實習 (一)		1	必	
系必修	A79116	餐旅業概論	3		必	
	A79128	觀光概論		3	必	
	A79825	觀光餐旅職涯發展	1		必	
	A79824	專業發展	2		必	
	A79837	管理學		3	必	
系選修課程	A79123	人生本質		1	選	學術
本學年必修學分數			34			

大二課程表 (112)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識必修	A93A15	體育 (一)	0		必	
	A93A16	體育 (二)		0	必	
院必修	A93A20	程式設計		2	必	核心
	A85806	行銷管理	3		必	
系必修	A85807	人力資源管理	3		必	
	A79807	觀光餐旅英文一	3		必	
	A79808	觀光餐旅英文二		3	必	
	A79809	服務行銷	3		必	
	A79810	觀光科技策略		3	必	
系選修課程	A79835	觀光餐旅人際關係管理	3		必	
	A79231	旅館管理	3		選	學術
	A79235	餐飲管理	3		選	實務
	A79229	主題樂園管理	3		選	實務 A
本學年必修學分數			23			

# 義守大學國際觀光餐旅學系 111 學年度入學新生四年課程計畫表

## 大三課程表 (113)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
系選修課程	A79815	活動實務一	1		選	實務
	A79816	活動實務二		1	選	實務
	A79818	產業實習(一)	7		選	校外
	A79819	實習專題報告(一)	5		選	校外
	A79820	產業實習(二)		7	選	校外
	A79821	實習專題報告(二)		5	選	校外
	A79204	觀光企業管理	3		選	學術 A
	A79227	觀光產品設計與行銷	3		選	學術 A
	A79333	主題旅遊	3		選	學術 A
	A79432	目的地管理與品牌建立	3		選	學術 A
	A79434	永續觀光	3		選	學術 A
	A79803	觀光與運輸	3		選	學術 A
	A79805	景點與遊客管理	3		選	實務 A
	A79826	觀光人類學	3		選	實務 A
	A79207	文化遺產管理	3		選	實務 A
	A79228	旅運管理	3		選	實務 A
	A79836	導遊實務	3		選	實務 A
	A79234	安全與衛生	3		選	學術
	A79318	餐旅管理特色選修課程(一)	3		選	學術
	A79319	餐旅管理特色選修課程(二)	3		選	學術
	A79320	觀光管理特色選修課程(一)	3		選	學術
	A79321	觀光管理特色選修課程(二)	3		選	學術
	A79827	國際商務溝通	3		選	學術
	A79828	語言與文化	3		選	學術
	A79830	雅思檢定預備	3		選	學術
	A79311	餐飲旅遊	3		選	學術
	A79832	旅遊文化地理觀點	3		選	學術
	A79437	世界飲食文化	3		選	學術
	A79796	品質管理	3		選	學術
	A79817	觀光餐旅英文三	3		選	學術
	A79330	國際禮儀	3		選	實務
	A79332	網路行銷與電子商務	3		選	實務
	A79334	婚禮設計	3		選	實務
	A79813	*國際料理	3		選	實務 B
	A79823	*中華茶藝賞析	2		選	實務 B
	本學年必修學分數		0			

## 大四課程表 (114)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
系必修	A79427	英語能力	0		必	畢業門檻
	A79327	國際研習	0		必	畢業門檻
	A79834	專題英文寫作	3		必	
	A79800	觀光餐旅研究方法	3		必	
	A79402	消費者行為		3	必	
	A79838	職涯規劃		3	必	
	A79799	特色專題		3	必	總結
	A79795	*收益管理	3		選	學術 B
	A79419	*度假村及溫泉旅館管理	3		選	實務 B
	A79425	*宴會與餐飲運作	3		選	實務 B
系選修課程	A79797	*房務管理	3		選	實務 B
	A79804	健康觀光管理	3		選	實務 A
	A79433	顧客關係管理	3		選	學術 A
	A79798	*吧檯與飲料管理	3		選	實務 B
	A79822	*咖啡調製	3		選	實務 B
	A79829	*咖啡師技巧與飲品產業趨勢	3		選	實務 B
	A79831	*國際餐酒與烈酒管理	3		選	實務 B
	本學年必修學分數		15			

課程得依據學生需求作適切的調整

\*A79235『餐飲管理』須達 60 分，方能修習 A79425『宴會與餐飲運作』、A79798『吧檯與飲料管理』課程及 A79823『中華茶藝賞析』。

\*A79231『旅館管理』須達 60 分，方能修習 A79795『收益管理』、A79419『度假村及溫泉旅館管理』及 A79797『房務管理』課程。

\*A79235『餐飲管理』須達 60 分且\*A79234『安全與衛生』須達 60 分，方能修習 A79822『咖啡調製』課程、A79829\*咖啡師技巧與飲品產業趨勢與 A79831\*國際餐酒與烈酒管理。

\*A79234『安全與衛生』須達 60 分，方能修習A79813『國際料理』課程。

\*A79234『安全與衛生』及 A79235『餐飲管理』或 A79798『吧檯與飲料管理』課程須達 60 分，方能修習 A79831『國際餐酒與烈酒管理』課程。



## 4 Year Curriculum of International Tourism & Hospitality Department 2022

\* ITH required Credits for Graduation : 128 (Including Service Education) :

1. GE required credits: 15

2. GE elective credits: 10

English taught ISU GE electives can be counted as IC GE but no more than 6 credits.

3. Service Education core credits 0

4. Physical Education core credits 0

5. IC Core course credits: 15 (Including 1 IC Basic Core Course)

6. Required credits of ITH Department: 42 (Including ITH Core Courses 39 credits, Capstone Course 3 credits)

7. Elective course credits: 31 (Students may take academic courses, practical courses to fulfill the requirement of department elective credits)

A. Academic Courses: 16 credits: Take 16 credits out of 67 credits.

B. Practical Courses: 15 credits: Take 15 credits out of 85 credits; at least 12 credits of off-campus internship.

8. External Courses: 15 credits. With the permission of the department Students may take up to 15 credits of “external courses”. **External courses** include credit hours for internship and elective courses from other IC department as departmental electives but not ones with the same course title as ITH core courses. Students may take in excess of 15 credits but the excess will not be counted towards meeting degree requirements.

9. Students are not allowed to take a core course from a higher grade year.

10. Students must fulfill the minimum English proficiency level and International Studies requirement stipulated by the ITH department.

### Freshman Year (2022)

Category	Code	Course	Fall	Spring	Core/Elective	Remarks
GE Compulsory	A85A01	Chinese Literature	3		C	
	A85A02	English Reading	3		C	
	A85A03	English Writing and Composition		3	C	
	A93A28	Unraveling the Mystery of Health		2	C	
	A93A29	Smart Tech 101	2		C	
	A93A17	Service Education (I)	0		C	
	A93A18	Service Education (II)		0	C	
IC Core Course	A85805	Economics (I)	3		C	
	A85808	Data Processing	3		C	
	A85E02	Statistics (I)		3	C	
	A85F02	Statistics Practice (I)				
ITH Core Courses	A79116	Introduction to the Hospitality Industry	3		C	
	A79825	T&H Career Insights	1		C	
	A79824	Professional Development	2		C	
	A79128	Introduction to Tourism		3	C	
	A79837	Management		3	C	
ITH Electives	A79123	The Sprit of Life's Work		1	E	Academic
<b>Total Required credits for this year</b>			<b>34</b>			

## 4 Year Curriculum of International Tourism & Hospitality Department 2022

### Sophomore Year (2023)

Category	Code	Course	Fall	Spring	Core/Elective	Remarks
GE Compulsory	A93A20	Programming (Python)		2	C	
	A93A15	Physical Education (I)	0		C	
	A93A16	Physical Education (II)		0	C	
IC Core Course	A85806	Marketing Management	3		C	
	A85807	Human Resource Management	3		C	
ITH Core Courses	A79807	T&H English 1	3		C	
	A79808	T&H English 2		3	C	
	A79809	Services Marketing	3		C	
	A79810	Tourism Technology Strategies		3	C	
	A79835	Human Relations in Tourism and Hospitality Management	3		C	
ITH Electives	A79235	Food and Beverage Management	3		E	Practical /B
	A79231	Lodging Management	3		E	Academic /B
	A79229	Theme Park Management	3		E	Practical /A
<b>Total Required credits for this year</b>			<b>23</b>			

## 4 Year Curriculum of International Tourism & Hospitality Department 2022

### Junior Year (2024)

Category	Code	Course	Fall	Spring	Core/Elective	Remarks
ITH Electives	A79815	Event Practicum I	1		E	Practical
	A79816	Event Practicum II		1	E	Practical
	A79204	Tourism Enterprise Management	3		E	Academic/A
	A79227	Tourism Product Design and Delivery	3		E	Academic/A
	A79333	Niche and Special Interest Tourism	3		E	Academic/A
	A79432	Destination Management and Branding	3		E	Academic/A
	A79434	Sustainable Tourism	3		E	Academic/A
	A79803	Tourism and Transport	3		E	Academic/A
	A79805	Attraction and Visitor Management	3		E	Practical/A
	A79826	Anthropology of Travel and Tourism	3		E	Practical/A
	A79207	Cultural Heritage Management	3		E	Practical/A
	A79228	Travel Agency Operations	3		E	Practical/A
	A79836	Tour Guiding	3		E	Practical/A
	A79234	Safety and Hygiene	3		E	Academic /B
	A79818	Industry Internship (I)	7		E	Off-campus
	A79819	Internship Project (I)	5		E	Off-campus
	A79820	Industry Internship (II)		7	E	Off-campus
	A79821	Internship Project (II)		5	E	Off-campus
	A79318	Special Elective in Hospitality Management (I)	3		E	Academic
	A79319	Special Elective in Hospitality Management (II)	3		E	Academic
	A79320	Special Elective in Tourism Management (I)	3		E	Academic
	A79321	Special Elective in Tourism Management (II)	3		E	Academic
	A79827	International Business Language	3		E	Academic
	A79828	Language and Culture	3		E	Academic
	A79830	IELTS Test Preparation	3		E	Academic
	A79311	Food and Beverage Tourism	3		E	Academic
	A79832	Tourism Perspectives on Cultural Geography	3		E	Academic
	A79437	World Food and Beverage Culture	3		E	Academic
	A79796	Quality Management	3		E	Academic
	A79817	T&H English 3	3		E	Practical
	A79330	International Etiquette	3		E	Practical
	A79332	Internet Marketing and E-Commerce	3		E	Practical
	A79334	Wedding Planning and Coordination	3		E	Practical
	A79813	*International Cuisine	3		E	Practical B
	A79823	*Appreciation of Chinese Tea Art	2		E	Practical B
<b>Total Required credits for this year</b>			<b>0</b>			

## 4 Year Curriculum of International Tourism & Hospitality Department 2022

### Senior Year (2025)

Category	Code	Course	Fall	Spring	Core /Elective	Remarks
ITH Core Courses	A79427	English Proficiency	0		C	Graduation Requirement
	A79327	International Studies	0		C	Graduation Requirement
	A79834	English Writing in Research	3		C	
	A79800	Tourism and Hospitality Research Methods	3		C	
	A79402	Consumer Behavior		3	C	
	A79799	Special Project		3	C	
	A79839	Career Planning		3	C	
ITH Electives	A79795	*Revenue Management	3		E	Academic /B
	A79419	*Resort and Spa Hotel Management	3		E	Practical /B
	A79425	*Banquet and Catering Operations	3		E	Practical /B
	A79797	*Management of Housekeeping	3		E	Practical /B
	A79804	Health and Tourism Management	3		E	Academic /A
	A79433	Services and Relationship Marketing	3		E	Academic /A
	A79798	*Bar and Beverage Management	3		E	Practical /B
	A79822	*Coffee Modulating	3		E	Practical /B
	A79829	*Professional Barista Skills & Beverage Industry Trends	3		E	Practical /B
	A79831	*International Wine and Spirits Management	3		E	Practical /B
<b>Total Required credits for this year</b>			<b>15</b>			

**Note: ITH department may change the courses above to meet the students' need.**

\*A79235 Food and Beverage Management with a passing score 60 is the prerequisite for A79425 Banquet and Catering Operations, A79798 Bar and Beverage Management, A79823 Appreciation of Chinese Tea Art.

\*A79231 Lodging Management" with a passing score 60 is the prerequisite for A79795 Revenue Management, A79797 Management of Housekeeping, A79419 Resort and Spa Hotel Management.

\*A79235 Food and Beverage Management and A79234 Safety and Hygiene with a passing score 60 is the prerequisite for A79800 Coffee Modulating, A79829 Professional Barista Skills & Beverage Industry Trends and A79831 International Wine and Spirits Management

\*A79234 Safety and Hygiene with a passing score 60 is the prerequisite for International Cuisine.

\*A79234 Safety and Hygiene and A79235 Food and Beverage Management or A79798 Bar and Beverage Management with a passing score 60 is the prerequisite for A79831 International Wine and Spirit Management

