

國立高雄餐旅大學 日間部旅運管理系 四年制產學合作學士海外技術訓練班 課程標準表

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

Four-Year Industry-Academia CollaborationBachelor Degree Overseas Youth Vocational Training Program (OYVTP)

115學年度入學適用

for the 2026 Academic Year

學年 Academic Year	第一學年 First School Year					第二學年 Second School Year					第三學年 Third School Year					第四學年 Forth School Year					總計 total
類別 Classification	科目 Subject	第一學期		第二學期		科目 Subject	第一學期		第二學期		科目 Subject	第一學期		第二學期		科目 Subject	第一學期		第二學期		
		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour	
校訂必修 General Education Required Course	通識語文領域 Languages					通識語文領域 Languages					通識博雅領域 Upper Level GE Courses										
	語文-華語讀寫（一） Mandarin (Reading & Writing) I	2	2			語文-職場英文 Workplace English	2	2			通識-旅遊文學 Travel Literature	2	2								
	語文-華語聽說（一） Mandarin (Listening & Speaking) I	2	2			語文-進階華語（一） Intermediate Mandarin I	2	2			通識-實用台灣閩南語 Practical Taiwanese language										
	語文-華語讀寫（二） Mandarin (Reading & Writing) II			2	2	語文-進階華語（二） Intermediate Mandarin II			2	2	通識-華語文學欣賞 Chinese Literature Appreciation										
	語文-華語聽說（二） Mandarin (Listening & Speaking) II			2	2																
	通識人文領域 Humanities					通識人文領域 Humanities															
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech and Writing	2	2			人文-臺灣飲食文化 Taiwan Food Culture	2	2													
	人文-網路文學與創意書寫 Cyber Literature and Creative Writing			2	2																
	通識社會領域 Social Sciences					通識藝術領域 Arts & Culture															
	社會-餐飲廚藝應用華語（一） Applied Chinese for Restaurant and Culinary Arts I	2	2			藝術-戲劇電影文化 Drama and Film Culture	2	2													
	社會-旅館休閒應用華語 Applied Chinese for Hotel and Leisure Management					藝術-流行音樂文化 Popular Music Culture			2	2											
	社會-餐飲廚藝應用華語（二） Applied Chinese in Restaurants and Culinary Arts			2	2																
	社會-觀光旅遊應用華語 Applied Chinese for Sightseeing Tourism																				
	通識自然領域 Natural Sciences & Technology																				
	通識-綠色飲食概論 Introduction to Sustainable Food	2	2																		
	通識-環境教育與永續發展 Environmental Education & Sustainable Development			2	2																
	體育 Physical Education	0	2	0	2	體育 Physical Education	0	2	0	2											
	永續環境與勞作教育（一）（二） Sustainable Environment and Labor Education I, II	1	1	1	1																
	小計 Subtotal	11	13	11	13	小計 Subtotal	8	10	4	6	小計 Subtotal	2	2	0	0	小計 Subtotal	0	0	0	0	
	院訂必修 School Core Course	觀光學 Tourism Management	3	3								觀光專題講座 Lectures on Tourism Projects			2	2					10 學分
管理學 Management		3	3																		
餐旅概論 Introduction to Hospitality				2	2														10 Credits		
小計 Subtotal		6	6	2	2	小計 Subtotal	0	0	0	0	小計 Subtotal	0	0	2	2	小計 Subtotal	0	0	0	0	

系訂必修 Department Core Course	觀光資源 Tourism Resource	3	3			校內實習(一) Campus Internship (1)	1	1			遊程規劃與設計 Tour Planning & Design	3	3			校外實習(一)(二) Internship (I)/(II)	9		9		56學分 56 Credits
	服務管理 Service Management	2	2			旅遊業資訊管理 Information Management for Travel Indury	2	2			觀光專業華語 Tourism Specialized Mandarin	2	2								
	旅行業經營與管理 Travel Agency Management			3	3	觀光政策與法規 Tourism Administration and Laws	3	3			人力資源管理 Human Resource Management			2	2						
	觀光導覽解說 Tourism Guiding Interpretation			3	3	全球旅遊配銷系統 Global Distribution	3	3			校外參訪研習 Field Study			2	2						
						校內實習(二) Campus Internship (2)			1	1											
						領隊導遊實務 Principles and Practices of Tour Manager and Tour Guide			3	3											
						行銷學 Marketing			3	3											
						航空票務 Airline Ticketing			2	2											
	小計 Subtotal	5	5	6	6	小計 Subtotal	9	9	9	9	小計 Subtotal	5	5	4	4	小計 Subtotal	9		9		
系訂選修 Department Elective Course	遊輪經營管理 Cruise Operation and Management			2	2	旅遊風險與應變管理 Travel Risk and response management	2	2			網路旅行社管理實務 OTA Management and Practices	2	2								最少修26學分 26 Credits
	旅遊文化 Travel Culture			2	2	職場安全與衛生 Workplace Safety and Health	2	2			茶飲與咖啡調製 Tea and Coffee Beverage Preparation	3	3								
	航空概論 Air Transport Essentials			2	2	房務管理 Housekeeping Management	3	3			航空暨運輸保安與危險品管理 Aviation and Transport Security & Dangerous Goods Management	2	2								
						餐旅簡報技巧 Hospitality Presentation Skills	2	2			大陸旅遊概論 Introduction to China Tourism	2	2								
						菜單規劃與說菜技巧 Menu Planning and Food Presentation Skills			2	2	國際禮儀 International Etiquette	2	2								
						旅遊商品與廣告 Travel Products Advertising and Planning			2	2	產業職業倫理 Industrial Professional Ethics			2	2						
						餐飲服務 Food & Beverage Service			3	3	餐酒搭配藝術與行銷 Art and Marketing of Food and Wine Pairing			3	3						
						會展產業概論 Introduction to the MICE Industry			2	2	博奕事業經營與管理 Casino Operation and Management			2	2						
											永續旅遊 Sustainable tourism			2	2						
											休閒遊憩概論 Introduction to Leisure and Recreation			2	2						
											活動企劃與設計 Activity Design & Implementation			2	2						
	小計 Subtotal	0	0	6	6	小計 Subtotal	9	9	9	9	小計 Subtotal	11	11	13	13	小計 Subtotal	0	0	0	0	128

備註：
Notes：

1.畢業學分數為128學分(含校訂必修36學分，學院必修10學分，系訂必修56學分，選修至少26學分)。
The minimum number of credits required for graduation is 128, including 36 General Education required credits, 10 school required credits, 56 departmental required credits, and at least 26 elective credits.

2.每學期修習學分數，依學生選課辦法辦理。
The number of credits a student may take each semester shall be governed by the NKUHT Guidelines for Course Selection.

3.校內實習卡需滿40小時，方可畢業（不含校內實習(一)(二)時數）。
To graduate, students must complete a minimum of 40 hours of on-campus internship (excluding the hours from On-campus Internship I and II courses).

4.校外實習成績需提據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。
The grade for the Off-campus Internship shall be evaluated based on the internship certificate issued by the host company and the student’s internship reports or related assignments.

5.通識博雅課程必選四學分得於四學年內任一學年修畢。
Students are required to complete four credits of General Education (Liberal Arts) courses, which may be taken in any academic year within the four-year program.

6.境外生校定必修課程除軍訓與體育外，參照「華語課程實施要點」辦理。
Other than military training and physical education classes, international students should follow the regulations of “Guidelines for Mandarin Courses” for required courses enrollment.