

國立暨南國際大學觀光餐旅產業鏈結產學共構學分學程規畫書

114 年 2 月 26 日 113 學年度第 4 次系課程委員會會議通過
 114 年 5 月 6 日 113 學年度第 3 次院課程委員會會議通過
 114 年 5 月 28 日 113 學年度第 3 次校課程委員會會議通過
 114 年 6 月 4 日 113 學年度第 8 次教務會議通過

學程名稱 (中文、英文)	觀光餐旅產業鏈結產學共構學分學程 (Tourism and Hospitality Industry-Linked Industry-Academia Collaborative Program)
學程召集人/電話	黃裕智主任/049-2910960 分機 3720
學程委員會委員 (含系所名) (至少三人)	黃裕智委員、鄭健雄委員、戴有德委員、林士彥委員、楊明青委員、丁冰和委員、曾永平委員、曾喜鵬委員、吳淑玲委員、蔡宗伯委員、龐鳳嫻委員
學程連絡人/電話	楊孟穎/049-2910960 分機 3723
合作開設單位	
學程設置宗旨	觀光餐旅產業鏈結產學共構學分學程(以下簡稱本學程)設置宗旨為落實學用合一政策，以產學共構的人才培育模式，培育觀光休閒與餐旅管理產業所需人才，期望學生透過學分學程學習、專家學者演講、企業參訪、專題競賽，認識觀光休閒及旅服務業，實際至企業實習，增加實際經驗及職場視野，並培養專業管理能力。
學程教育目標	1. 培養具備觀光休閒餐旅專業與管理知能之專業實務人才。 2. 培養具備多元整合與創新思維之專業實務人才。 3. 培養具備國際視野與產業關懷之專業實務人才。
學程核心能力	1. 溝通表達能力：以有組織、有條理、清楚的表達自己對事物之意見與看法，並能與他人進行交流，增進彼此瞭解，進而形成共識的能力。 2. 實務操作能力：具備觀光休閒餐旅相關產業實務，有懂得「如何做」和「為什麼這麼做」的操作技能，或將知識運用於職場工作的能力。 3. 企劃分析能力：對觀光休閒與餐旅相關產業或領域之理論或實務，

	具有分析情勢、整合資源、設計方案、規劃執行的能力，以及能夠發揮創意與巧思，增加附加價值的能力。 4. 領導決策能力：對觀光休閒與餐旅相關產業或領域之理論或實務，具有判斷、分析、設定目標並承擔風險，及做決策的能力。能在團隊中與他人密切合作、帶領夥伴朝實踐目標邁進的能力。
學程開始日期	114 學年度第 1 學期
課程規劃	1. 本學程分成必修與選修兩部分，合計需修滿 5 科共計 20 學分。 2. 如有課程未列入課程一覽表，學生欲申請抵免，需經過學程老師認定，才可視為學程選修學分。 3. 本學程可採修課前登記或修課後認定。如採修課後申請認定方式，學生須出示修習課程成績，符合學程修畢學分規定者，才得以頒發學分學程證書。
修讀對象 (資格、人數)	本校在學學生，不限人數。
申請及核可程序	1. 修習完成 5 科課程（含必修 3 門課程 14 學分，選修 2 門課程 6 學分）合計 20 學分，將頒發學程證書。 2. 學生如已先修課，事後修畢學程學分，亦可申請學程證書。
收費方法	1. 學士班:不收費。 2. 碩、博士班:依本校學分費收費標準。 3. 跨校選課：依本校校際選課辦法收費標準。
經費收支規劃	依本校相關規定辦理。

課程一覽表

	開 課 單 位	課 號	課 程 名 稱	學 分 數	師 資 規 劃
必修	觀餐系	410096	畢業專題	2	由觀餐系規劃
	觀餐系	410141	企劃實務專題	3	由觀餐系規劃
	觀餐系	410136	專業實習(一)	9	由觀餐系規劃
	必修學分數：14 學分				
	觀餐系	420011	餐飲管理	3	由觀餐系規劃

選 修	觀餐系	420009	旅館管理	3	由觀餐系規劃
	觀餐系	410048	旅運管理	3	由觀餐系規劃
	觀餐系	410162	觀光學概論	3	由觀餐系規劃
	選修學分數：至少修習 2 門課程選修，合計 6 學分				
至少修習總學分數：20 學分					