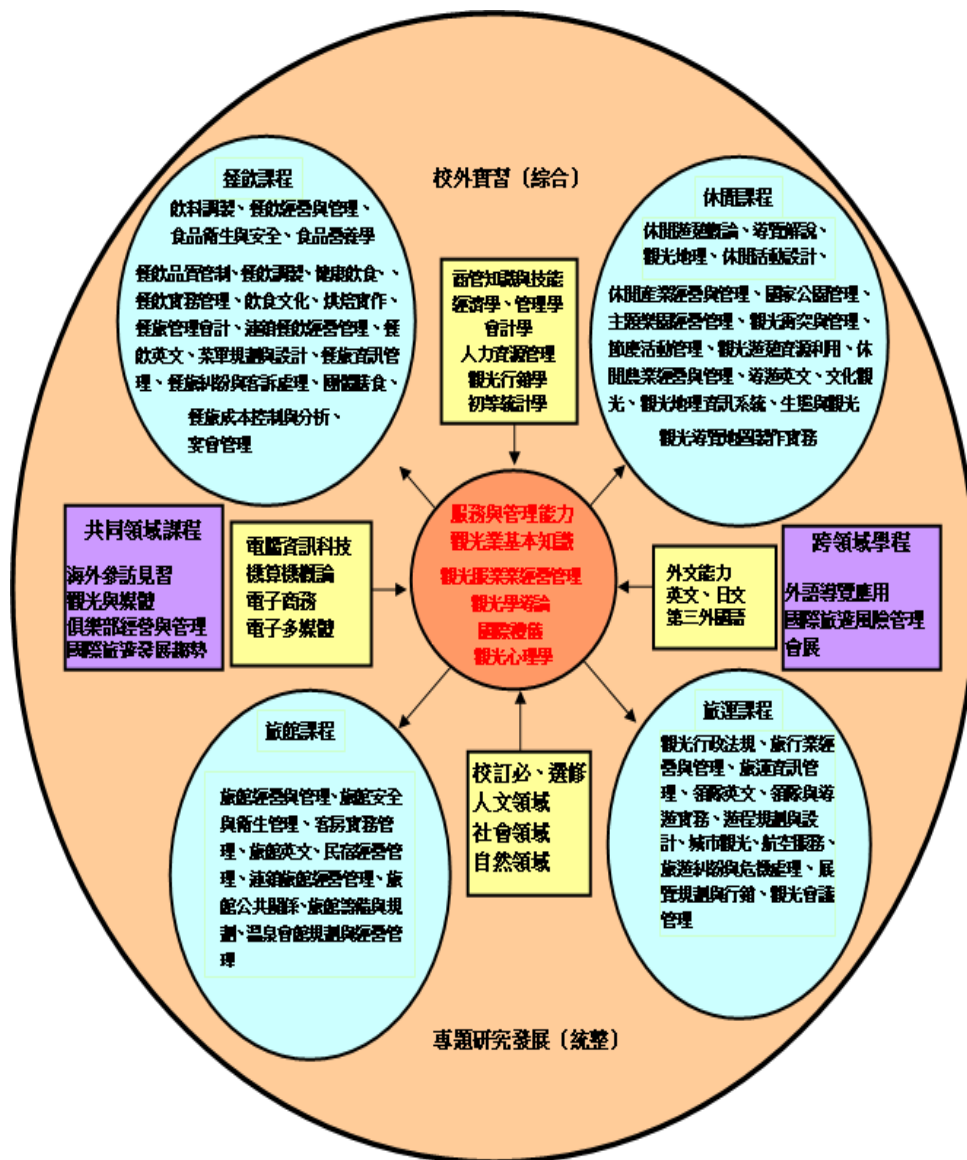


課程規劃

觀光事業為一綜合性的產業，其是由許多個別事業單位所組成，包括：旅行業、航空公司、觀光推廣組織、遊樂業、旅館業、餐飲業、會議中心、休閒中心等相關聯服務，觀光管理則是運用管理領域的知識與技能對觀光事業內容做出貢獻。因此；本系於課程的訂定上，以培養具有觀光事業所涵蓋的「休閒遊樂」、「旅行運輸」、「餐點飲食」、「旅館住宿」等領域之專業管理知識與技能，且培養具有最基本的觀光事業服務能力與英、日語能力能力之外，並希望培養能夠具備利用相關資訊科技之知識能力，再加上觀光事業所涵蓋的專業知識，發展成為具有高度分析、企劃、執行與解決難題之多元能力觀光人才。為此培養，本系採取三明治教學方式，結合觀光事業廠商提供校外一學期學習機會，讓學生利用在學期間前往國內至少半年實習，以獲得實務操作與經營管理之經驗。

本系觀光組選修課程分為「休遊管理」及「餐旅管理」兩領域的課程模組，供學生們規劃選讀，「休遊管理」課程模組包含「休閒學程」、「旅運學程」的課程，「餐旅管理」的課程模組包含「餐飲學程」、「旅館學程」，專業知能。同學們可依其興趣或事業前程規劃來修讀不同的學程選修課程，培養專長，每人可以選擇兩個專業學程加以學習，並且配合修習「英語導覽應用學程」、「國際旅遊風險管理學程」、「會展學程」的任一跨領域學程，培養出具多元能力的觀光管理人才。

本系在求學期間，藉由校外的參觀訪問、業界專家和校友之專題講座、研討會、發表會等，亦讓學生有更多的機會了解業界現況及動向。在校期間，重視語言能力的培養，重視日文、英文及第三外語教學，大學部四技實習列入必修，且須自三年級下學期與四年期上學期進行，實習至少半年，以獲得實務操作上與經營管理上之洞察力，且能利用工作環境發展其溝通和人際關係處理技巧。



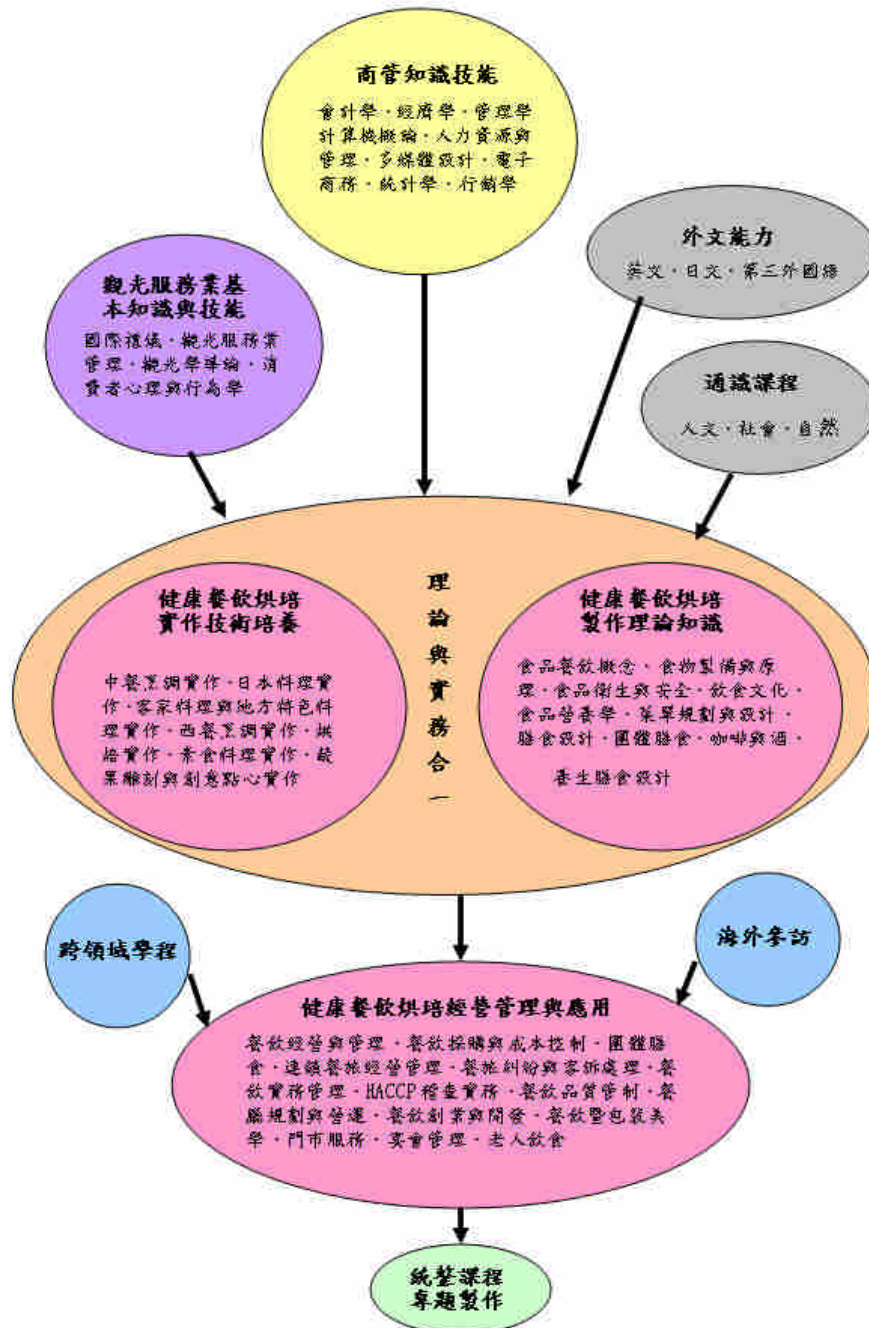
觀光管理系課程架構圖(四技)

餐飲烘培組課程架構

本系專業教學內容，除包括「健康餐飲烘培實作技術」以及「健康餐飲烘培製作理論知識」的培養外，亦加上在「觀光服務業基本知識與技能」與基本的「商管知識技能」、「外文能力」、「人文、社會、自然的通識課程」、「跨領域學程」培養，並輔以「健康餐飲烘培經營管理與應用」課程，有效的提供「健康餐飲烘培」的全方位教育課程。

本系教育同時兼重正課教學與實務演練，除了多名專業教師與餐飲技術教師外，本系並與新竹地區各級餐飲旅館業有良好的互動，本系在求學期間，藉由

校外的參觀訪問、業界專家和校友之專題講座、研討會、發表會等，亦讓學生有更多的機會了解業界現況及動向。在校期間，重視語言能力的培養，重視日文、英文及第三外語教學，實作課列入必修，最後透過專題製作課程，激發出「健康餐飲烘培」創作的潛能。課程架構如下：



觀光管理系餐飲烘焙組課程架構圖(四技)