

107 學年度歐洲文化與旅遊學士學位學程四年學程規劃表(2019/07/18) 第 19 次(108.07.18)院課程會議修訂通過

類別	領域	大一上	大一下	大二上	大二下	大三上	大三下	大四上	大四下	備註											
校定必修 (28)																					
院定必修 (10)											第二專長外語須為同一語言且不得為主修語言或母語。										
院定選修 (10)	語言教學學程		第二語言習得 語言歌謠與遊戲教學	3/3 3/3	數位語言教學	3/3	課程與教材設計	3/3	班級經營	3/3	實務整合創意語言教學	3/3	語言教學實習	2/2							
			程式語言與運用	2/2	華人社會與文化概論	2/2	漢語語言學概論	2/2	華語口語與表達訓練	2/2	華語文教學概論	2/2									
	觀光旅遊外語學程		導遊領隊實務	2/2	遊程規劃與設計	2/2	專業顧客服務	2/2	觀光外語(一)	2/2	觀光外語(二)	2/2									
			程式語言與運用	2/2	國際禮儀	2/2	飯店經營管理	2/2	導覽外語(一)	2/2	導覽外語(二)	2/2									
	貿易會展外語學程		國際禮儀	2/2	會展產業概論	2/2	商務會展企劃	2/2	會展外語(一)	2/2	會展外語(二)	2/2									
		程式語言與運用	2/2	國際貿易理論與實務	2/2	外語簡報技巧	2/2	國際商務外語	2/2	商務外語文書	2/2										
系定必修 (36)																					
		歐語入門	6/6	歐語(一)	4/4	歐語(二)	4/4	歐語(三)	4/4	歐語(四)	4/4	歐語(五)	4/4								
				歐語口語練習(一)	2/2	歐語口語練習(二)	2/2	歐語口語練習(三)	2/2	歐語口語練習(四)	2/2	歐語口語練習(五)	2/2								
系定選修 (35)	綜合選修	語言文化		歐洲文化概論	2/2	歐洲現勢	2/2	歐洲文化遺產	2/2	歐洲節慶與飲食文化	2/2	歐洲藝術賞析與解說	2/2	歐語檢定練習(一)	2/2	歐語檢定練習(二)	2/2				
			資訊能力應用	2/2	歐洲觀光地理	2/2	西班牙文化與旅遊	2/2	法國文化與旅遊	2/2	德國文化與旅遊	2/2	當代觀光議題	2/2							
	觀光旅遊	飯店管理		觀光旅遊概論	2/2	餐旅資訊與電子商務	2/2	飯店經營管理	2/2	餐旅財務管理	2/2	觀光外語(一)	2/2	觀光外語(二)	2/2	外語產業服務實習(一)	9/0	外語產業服務實習(二)	9/0		
				觀光資源管理	2/2	餐旅人力資源管理	2/2	專業顧客服務	2/2	餐旅客怨與個案研究	2/2										
				管理學	2/2	國際禮儀	2/2	觀光企劃與行銷	2/2	觀光心理與行為	2/2										
		導遊領隊		觀光旅遊概論	2/2	導遊領隊實務	2/2	導覽與解說	2/2	遊程規劃與設計	2/2	導覽外語(一)	2/2	導覽外語(二)	2/2	外語產業服務實習(一)	9/0	外語產業服務實習(二)	9/0		
			觀光資源管理	2/2	旅遊業資訊應用	2/2	航空客運與票務	2/2	旅遊糾紛實務	2/2											
			管理學	2/2	國際禮儀	2/2	觀光企劃與行銷	2/2	觀光心理與行為	2/2											
自由選修(9)											本校課程共 9 學分										
											畢業總學分共 128 學分										

註 1. 院定選修及系定選修相同名稱之課程不得重複計算為畢業學分數。

註 2. 外語學院設有「觀光旅遊外語跨域專業學程」、「貿易會展外語跨域專業學程」及「語言教學跨域專業學程」三大跨領域專業學程。

學生需從三個學程中，至少擇任一學程並修滿規定之學分數【含同一語言之第二專長外語必修 8 學分+頂石課程(專題製作)2 學分+同一學程課程選修 10 學分】，修畢其共 20 學分始得畢業。

註 3. 學生修習超出前揭規定之學院跨域學程課程之學分數，得視學系規定認列為學系選修學分或自由選修學分之學分數。

【歐旅學程畢業資格檢核自評表】

107 學年入學適用

班級：

學號：

姓名：

填表日期： / /

項次	配分	學校/題目/單位/名稱 (請加註日期或期間)	分數	認證欄 (此欄由系所填寫)
1	歐語檢定考試 【LTTC 第二外語能力測驗(SFLPT、FLPT)、 DELF、TCF、DELE、BULATS 或 Goethe-Zertifika】 A2 級 80 分 B1 級 100 分			
2	專業證照-外語領隊/導遊 100 分 專業證照-華語領隊/導遊 80 分 專業證照-其他與本學程課程相關證照 (1) 甲級證照 80 分 (2) 乙級證照 60 分 (3) 丙級證照 50 分 註：不含英檢及 TQC 證照			
3	大專生研究計畫 80 分			
4	1. 取得本校及姊妹校雙聯 3+1 學位 100 分。 2. 考取國立大學及技職與本學程課程相關研究所碩士班 100 分。 3. 考取國立大學或技職與本學程課程非相關研究所碩士班 80 分。 4. 考取私立大學及技職研究所碩士班 60 分。			
5	與本學程課程相關之企業實習： 1. 滿一個月實習時數須達 108 小時，25 分 2. 滿兩個月實習時數須達 216 小時，50 分 3. 滿三個月實習時數須達 324 小時，75 分 4. 滿四個月(含)實習時數須達 432 小時，100 分 5. 不滿月，每週達 27 小時，5 分 註：1. 企業實習含以下(1)或(2)： (1)本學程遴選推薦之企業； (2)自行尋找並經本學程認可之企業。 2. 本項不得與本校職場實習暨體驗時數重複計算。			
總分				

※總分累計應滿 180 分，始得符合畢業資格。

※本表提供同學自我檢視瞭解畢業資格完成狀況，本表可自行列印或洽學程辦公室索取，請於 5 月 30 日前填妥後送學程辦公室，以利後續審查作業，謝謝！

※請將佐證資料影本及本表一同繳交學程辦公室，謝謝。

BHMS 雙聯學制之必修課程表

①雙聯學制 2.5+1.5

	課程英文名稱	課程中文名稱	學分數
1	Research and Study Methodology	研究方法	3
2	Global Business	全球企業	3
3	Managerial Economics	經濟學	3
4	HRM	人力資源管理	3
5	Change Management	變革管理	3
6	Organizational Behavior	組織行為	3
7	Business Ethics	企業倫理	3
8	Marketing Strategies/e Commerce	行銷策略 電子商務	3

②雙聯學制 3+1

	課程英文名稱	課程中文名稱	學分數
1	Introduction to Tourism	觀光學概論	3
2	Management	管理學	3
3	Economics	經濟學	3
4	Accountings	會計學	3
5	Introduction to Computer Science	計算機概論	3
6	Chinese Food Cooking and Practice	中餐烹調與實習	3
7	Principles of Food Science	食物學原理	2
8	Nutrition	營養學	2
9	Hotel Management	旅館管理	2
10	Dining Management	餐旅管理	2
11	Baking Principles and Practice	烘焙學與實務	3
12	Food Sanitation and Safety	餐飲衛生與安全	2
13	Hospitality Japanese Conversation	餐旅日語會話	2
14	Human Resource Management	人力資源管理	3
15	Hospitality English Conversation	餐旅英語會話	2
16	Theory and Practice in Dining Service	餐旅服務與實務	3
17	Hospitality Marketing Strategy	餐旅行銷策略	3