

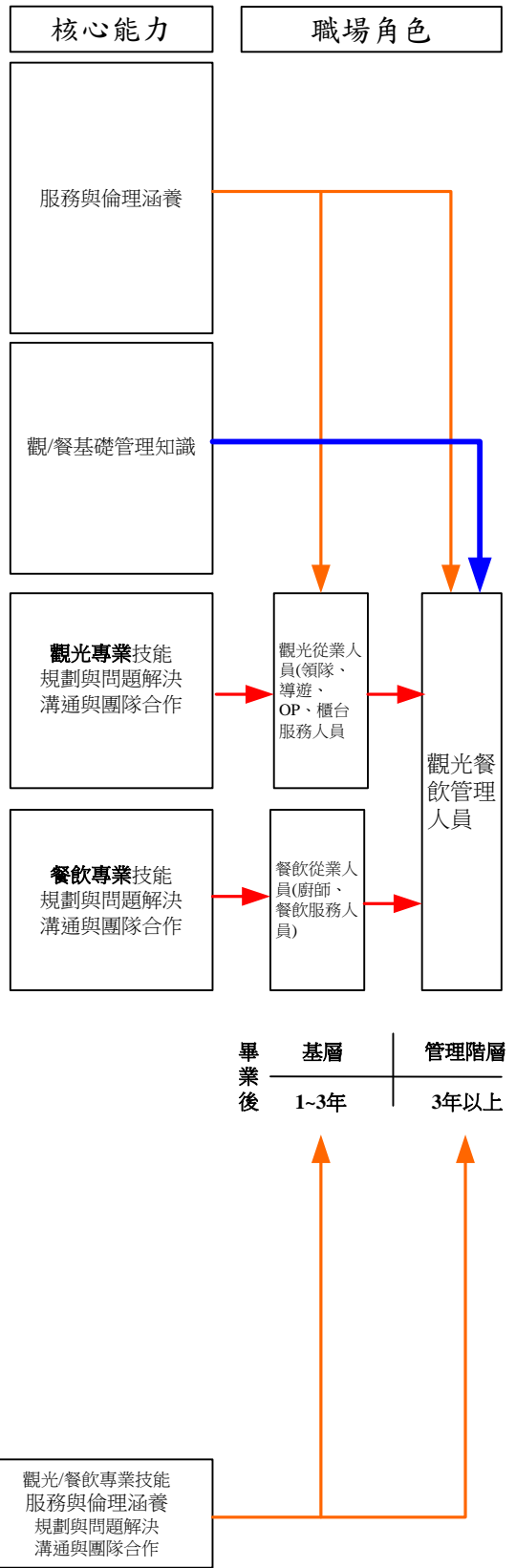
109學年度長榮大學觀光與餐飲管理學系課程地圖

必修
選修

		一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
校必修 博雅教育課程 必修23學分	校院博雅教育課程	體育I(0)	體育II(0)	體育III(0)	體育IV(0)	通識(2)	通識(2)		
		英文I(2)	英文II(2)	外語初級I(2)	外語初級II(2)		企業倫理(2)		
共同教育課程(0)	體育I-IV	國文(2)	長榮精神(2)	通識(2)	通識(2)				
		音樂欣賞(2)							
語文教育課程(10)	學系核心必修課程 46學分	觀光餐飲英文I(2)	觀光餐飲英文II(2)	觀光餐飲英文III(2)	觀光餐飲英文IV(2)	觀光餐飲英文V(2)	觀光餐飲英文VI(2)		
		觀光概論(2)	經濟學(3)	觀光餐飲組織行為(2)	觀光餐飲人力資源管理(2)	門市經營實務(2)	市場調查(2)		
通識教育課程(13)	A.核心通識(5) 音樂欣賞 長榮精神 體驗學習	餐飲概論(2)	觀光餐飲行銷管理(2)	國際禮儀(2)	觀光餐飲成本與採購管理(2)	應用統計(2)			
		管理學(3)			餐飲衛生與安全(2)				
B.一般通識(8) 【敬天】 【愛人】 【惜物】 【力行】 【彈性通識】	領域特色課程	辦公室應用軟體與程式設計I(2)	領隊導遊實務(3)	酒類知識與鑑賞(2)	導覽解說實務(3)	旅行社經營管理(2)	葡萄酒文化與鑑賞(2)	觀光專題I(2)	
			航空票務(3)	咖啡文化與調製(2)	遊程規劃與設計(2)	旅館經營管理(3)	觀光地理資訊系統(2)		
院定必修 必修2學分 企業倫理	B 餐飲綜合模組 至少修24學分		中餐烹調I(3)	中餐烹調II(3)	咖啡與飲料調製(3)	宴席料理(3)	歐陸料理(3)	觀光專題I(2)	
			麵包製作(3)	西點蛋糕製作(3)	餐服實作(3)	中式點心(3)	歐式甜點(3)		
觀光綜合模組 選修24/32學分	其他選修課程		烘焙原理(2)	管理學院綠色創新力微學分(2)、管理學院創業力微學分(2)、管理學院專業英語力微學分(2)	觀光餐飲資訊應用與程式設計I(2)	觀餐服務學習I(1)			
			觀光餐飲日文I(2)	觀光餐飲日文II(2)	節慶文化(2)	宴會管理(2)	世界文化遺產(2)	餐廳經營管理(2)	校外實習I(3)
餐飲綜合模組 選修24/34學分			辦公室應用軟體與程式設計II(2)	口語溝通與表達(2)	創業家講座(3)	經營管理講座I(2)	生態旅遊(2)	財務管理(3)	企劃書寫作(3)
						領團人員實務(3)	事業經營講座I(2)	策略管理(3)	顧客關係管理(3)
非正式課程	社團(如班級、系學會、校內外社團)幹部					面試實務(1)	觀餐服務學習II(1)	故事行銷(2)	管理講座II(3)
						簡報技巧(2)	消費者行為(2)	事業經營講座II(2)	觀光專題II(2)
						經營管理講座II(2)	經營管理講座II(2)	管理講座I(3)	校外實習IV(3)
								觀光餐飲個案分析(3)	校外實習V(3)
								校外實習II(3)	校外實習IV(3)
								校外實習III(3)	校外實習IV(3)
									實習/專題成果發表會

專技普考導遊人員
專技普考領隊人員
國民旅遊領團人員
遊程規劃師

丙級餐旅服務技術士、
丙級中餐烹調技術士、
丙級烘焙食品技術士、
丙級飲料調製技術士



為觀光餐飲產業培育具備管理知能特質的專業服務人才

修課規定：
 1. 畢業總學分為128學分，含校院必修25學分、學系必修45學分、選修58學分
 2. 領域特色課程中的2個專業模組，學生需符合某一模組的學分數要求，且須修習校外實習或觀餐專題至少2學分，方能達到畢業要求。
 3. 非正式課程請於就學期間依序完成：
 (1) 競賽：學生畢業前在校期間至少參加3項校內外競賽，並需繳交「參賽紀錄證明」與「競賽作品」。參賽紀錄主要為競賽主辦單位所發之參賽證明或得獎證明為主，若無實質參賽證明，得以參與競賽人員的活動照片紀錄或與主辦單位信件往來紀錄取代。競賽主題以觀光餐飲類或行銷企劃類等領域的範疇為原則。
 (2) 專業證照：畢業前在校期間至少取得2張證照並繳交證照影本，本系認可觀光餐飲管理相關證照請依據『長榮大學觀光與餐飲管理學系學生專業實作能力檢核實施規定』。
 (3) 專業講座：至少參與本系主辦並登錄在活動歷程的4場特定專業講座(包含系友講座，修課不計入)，未報名者不予認證。