112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 **共同教育課程(0)** 體育I~IV **語文教育課程(10)** 閱讀與表達 英文I、II 外語初級I、II **通識教育課程(13)** **A.核心通識(5)** 音樂欣賞 淨零永續生活與實踐 體驗學習 **B.一般通識(8)** 【敬天】 【愛人】 【惜物】 【力行】 【彈性通識】	校院博雅教育課程	體育I(0) 英文I(2) 閱讀與表達(2) 音樂欣賞(2) 體驗學習(1)	體育II(0) 英文II(2) 淨零永續生活與實踐(2)	體育III(0) 外語初級I(2) 通識(2)	體育IV(0) 外語初級II(2) 通識(2)	通識(2)	通識(2)	
	系核心必修課程47學分	觀光餐飲英文I(2) 觀光概論(2) 餐飲概論(2) 管理學(3) 會計學(3) 辦公室應用軟體與程式設計(2)	觀光餐飲英文II(2) 經濟學(3) 觀光餐飲行銷管理(2)	觀光餐飲英文III(2) 觀光餐飲組織行為(2) 國際禮儀(2)	觀光餐飲英文IV(2) 觀光餐飲人力資源管理(2) 觀光餐飲成本與採購管理(2) 餐飲衛生與安全(2)	觀光餐飲英文V(2) 門市經營實務(2) 應用統計(2)	觀光餐飲英文VI(2) 市場調查(2) 企業倫理(2)	
觀餐系核心 必修47學分 **觀光領域 選修12/37學分** **餐飲領域 選修12/39學分**	專業選修領域特色課程 A 觀光領域		領隊導遊實務(3) 航空票務(3)	酒類知識與鑑賞(2) 咖啡文化與調製(2) 航空訂位系統(2) 觀光餐飲資訊應用與程式設計I(2)	導覽解說實務(3) 遊程規劃與設計(2) 觀光餐飲資訊應用與程式設計II(2)	旅行社經營實務(2) 旅館經營管理(3) 觀餐服務學習I(1)	葡萄酒文化與鑑賞(2) 觀光地理資訊系統(2)	觀餐專題I(3) 校外實習I(3)
		B 餐飲領域	中餐烹調I(3) 麵包製作(3) 烘培原理(2)	中餐烹調II(3) 西點蛋糕製作(3)	咖啡與飲料調製(3) 餐服實作(3)	宴席料理(3) 中式點心(3) 觀餐服務學習I(1)	歐陸料理(3) 歐式甜點(3)	觀餐專題I(3) 校外實習I(3)
	其他選修課程	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)、跨領域微學分I(1)、跨領域微學分 II(1)、跨領域微學分III(1)						
		觀光餐飲日文I(2)	觀光餐飲日文II(2) 資訊科技概論(3)	節慶文化(2) 口語溝通與表達(2) 創業家講座(3)	宴會管理(2)	世界文化遺產(2) 經營管理講座I(2) 領團人員實務(3) 面試實務(2) 簡報技巧(2) 觀光餐飲心理學(2)	生態旅遊(2) 觀餐服務學習II(1) 經營管理講座II(2) 生涯規劃與職涯管理(2) 消費者行為(2)	財務管理(3) 策略管理(3) 故事行銷(2) 管理講座I(3) 觀光餐飲個案分析(3) 校外實習II(3) 校外實習III(3)	零售管理(3) 企劃書寫作(3) 顧客關係管理(3) 管理講座II(3) 校外實習IV(3) 校外實習V(3) 校外實習VI(3) 觀餐專題II(3)
	非正式課程	社團（如班級、系學會、校內外社團）幹部	競賽	專業證照	專題講座	企業參訪	系友分享座談	實習/專題成果發表會

建議證照

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

核心能力

服務與倫理涵養

觀/餐基礎管理知識

觀光專業技能
規劃與問題解決
溝通與團隊合作

餐飲專業技能
規劃與問題解決
溝通與團隊合作

職場角色

觀光從業人員(領隊、導遊、OP、櫃台服務人員

餐飲從業人員(廚師、餐飲服務人員)

觀光餐飲管理人員

畢業後	基層	管理階層
	1~3年	3年以上

觀光/餐飲專業技能
服務與倫理涵養
規劃與問題解決
溝通與團隊合作

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23學分、學系必修47學分、選修58學分，110 學年度起，外系學分至多承認 15 學分，修滿「專業選修：○○○跨領域學分學程」或「跨系副修：○○○跨領域學分學程」不受此限。

2. 校外實習或觀餐專題至少3學分，方能達到畢業要求。

3.專業選修「領域特色課程」不列為學生畢業條件，如修畢任A觀光領域或B餐飲領域專業選修課程12學分，可於畢業時加註證明。

4. 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記錄 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。

5. 112學年度入學之日間部學生，應修習2學分「跨領域專業課程」畢業條件。「跨領域專業課程」之認定條件如下：

(1)各學院所開設之微學分課程及該科目非學生所屬學系(學程)之專業(必修或選修)課程。

(2)若作為抵免學生所屬學系(學程)之專業課程不得認列。

(3)該科目與學生所屬學系(學程)課程名稱相同，應視為原學系(學程)同一課程不得認列。

(4)學生上修研究所課程，不得認列。

(5)校定課程(體育、通識、語文、全民國防教育課程)不得認列。