

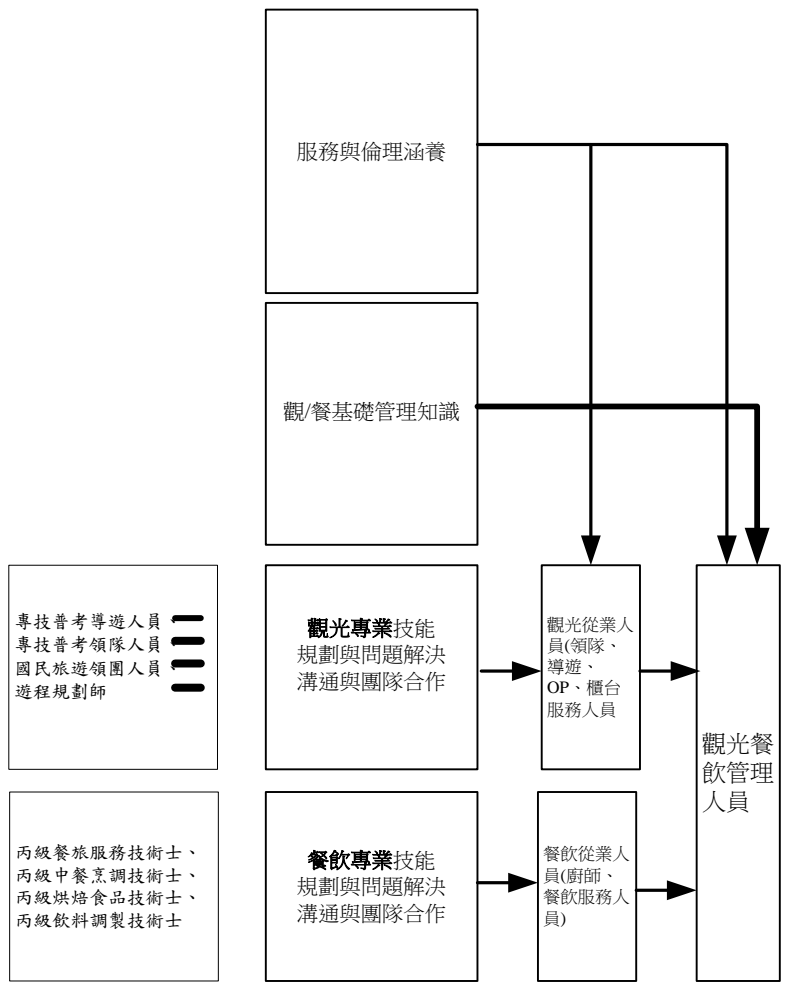
# 112學年度長榮大學觀光與餐飲管理學系課程地圖

必修  
 選修

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
<b>校必修 博雅教育課程 必修23學分</b>	體育I(0)	體育II(0)	體育III(0)	體育IV(0)	通識(2)	通識(2)		
<b>共同教育課程(0)</b>	英文I(2)	英文II(2)	外語初級I(2)	外語初級II(2)				
體育I-IV	閱讀與表達(2)	淨零永續生活與實踐(2)	通識(2)	通識(2)				
<b>語文教育課程(10)</b>	音樂欣賞(2)							
閱讀與表達 英文I、II 外語初級I、II	體驗學習(1)							
<b>通識教育課程(13)</b>	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)		
A.核心通識(5) 音樂欣賞 淨零永續生活與實踐 體驗學習	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)		
B.一般通識(8) 【敬天】 【愛人】 【惜物】 【力行】 【彈性通識】	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)	企業倫理(2)		
<b>觀餐系核心 必修47學分</b>	管理學(3)							
觀光領域	會計學(3)							
餐飲領域	辦公室應用軟體與程式設計(2)			餐飲衛生與安全(2)				
<b>專業選修 領域特色課程</b>		領隊導遊實務(3)	酒類知識與鑑賞(2)	導覽解說實務(3)	旅行社經營實務(2)	葡萄酒文化與鑑賞(2)	觀餐專題I(3)	
		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)	校外實習I(3)	
			航空訂位系統(2)	觀光餐飲資訊應用與程式設計II(2)	觀餐服務學習I(1)			
			觀光餐飲資訊應用與程式設計I(2)					
		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)	觀餐專題I(3)	
		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)	校外實習I(3)	
		烘焙原理(2)			觀餐服務學習I(1)			
<b>其他選修課程</b>	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)	節慶文化(2)	宴會管理(2)	世界文化遺產(2)	生態旅遊(2)	財務管理(3)	零售管理(3)
		資訊科技概論(3)	口語溝通與表達(2)	烘焙伴手禮(3)	經營管理講座I(2)	觀光服務學習II(1)	策略管理(3)	企劃書寫作(3)
			創業家講座(3)		領團人員實務(3)	經營管理講座II(2)	故事行銷(2)	顧客關係管理(3)
					面試實務(2)	生涯規劃與職涯管理(2)	管理講座I(3)	管理講座II(3)
					觀光餐飲心理學(2)	消費者行為(2)	觀光餐飲個案分析(3)	校外實習IV(3)
						簡報技巧(2)	校外實習II(3)	校外實習V(3)
							校外實習III(3)	校外實習VI(3)
								觀餐專題II(3)

**建議證照**

**核心能力**      **職場角色**



- 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

**畢業後**  
 基層 1-3年 | 管理階層 3年以上

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
-------	-----------------------	----	------	------	------	--------	------------

**修課規定：**

- 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。
- 校外實習或觀餐專題至少3學分，方能達到畢業要求。
- 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。
- 非正式課程請於就學期間依序完成：
  - 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。
  - 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』。
  - 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。
- 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：
  - 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。
  - 若作為抵免學生所屬學系(學程)之專業課程不得認列。
  - 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。
  - 學生上修研究所課程，不得認列。
  - 校定課程(體育、通識、語文、全民國防教育課程)不得認列。

為觀光餐飲產業培育具備管理知能特質的專業服務人才