114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22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(12)** **A.核心通識(4)** 生命探索與行動 淨零永續生活與實踐 **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) 生命探索與行動(2)	體育II(0) 英文II(2) 淨零永續生活與實踐(2)	外語初級I(2) 通識(2)	外語初級II(2) 通識(2)	通識(2)	通識(2)	
	系核心必修課程48學分	觀光餐飲英文I(2) 觀光餐飲概論(3) 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) 烘培原理(2) 資訊科技概論(3)	觀光餐飲英文III(2) 觀光餐飲組織行為(2) 國際禮儀(2) 領隊導遊實務(3)	觀光餐飲英文IV(2) 觀光餐飲人力資源管理(2) 餐飲衛生與安全(2)	門市經營實務(2) 應用統計(2)	市場調查(2) 企業倫理(2)	
	專業選修領域特色課程 A觀光領域		航空票務(2)	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)	永續遊程設計與應用(2) 觀光餐飲資訊應用與程式設計II(2) 導覽解說實務(3)	旅行社經營實務(2) 觀餐服務學習I(1)	觀光地理資訊系統(2) 旅館經營管理(3) 葡萄酒文化與鑑賞(2)	觀餐專題I(3) 校外實習I(3)
	專業選修領域特色課程 B餐飲領域		中餐烹調I(3) 麵包製作(3)	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)
觀餐系核心 必修48學分 **觀光領域 選修12/33學分** **餐飲領域 選修12/37學分**	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)	節慶文化(2) 口語溝通與表達(2) 創業家講座(3) 餐飲文化(2)	宴會管理(2) 烘焙伴手禮(3) 觀光餐飲成本與採購管理(2)	觀光餐飲英文V(2) 經營管理講座I(2) 領團人員實務(3) 面試實務(2) 觀光餐飲心理學(2) 世界文化遺產(2) 故事行銷(2)	觀光餐飲英文VI(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) 簡報技巧(2) 生態旅遊(2)	財務管理(3) 策略管理(3) 觀光餐飲個案分析(3) 管理講座I(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

1.畢業總學分為128學分，含校院必修22學分、學系必修48學分、選修58學分，110 學年度起，外系學分至多承15學分，認修滿「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.觀光餐飲概論為校外實習先修課程。
4.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。
5.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：學生在畢業前在校期間至少取得2張證照，本系認可觀光餐飲管理相關 證照資訊，請參考系網頁。
本系外籍生及延修生，須檢附應考證明文件提交系辦公室，由本系系務會議認定。
(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，未報名者不予認證。
6.「114學年度大學部日間學制學生需修習1組跨領域微學程或跨領域學分學程為畢業條件。」

建議證照	核心能力	職場角色
	服務與倫理涵養	
	觀/餐基礎管理知識	
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	**觀光專業**技能 規劃與問題解決 溝通與團隊合作	觀光從業人員(領隊、導遊、OP、櫃台服務人員)
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	**餐飲專業**技能 規劃與問題解決 溝通與團隊合作	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 1~3年；管理階層 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

114 學年度觀餐系-跨領域微學程課程

編號	微學程名稱	相關學系	科目代號	科目名稱	開課年級	開課學期	必/選	學分數
1	**e 旅館經營管理微學程** (須修滿 8 學分/8 學分)	企管系	BA00638	影片行銷	2	2	選	2
		財金系	FI00156	財務管理個案	3	1	選	3
		觀餐系	LM00329	旅館經營管理	3	2	選	3
2	**智慧旅遊微學程** (須修滿 9 學分/9 學分)	航管系	AM00026	民航特許行業	2	2	選	2
		觀餐系	LM00380	永續遊程設計與應用	2	2	選	2
		觀餐系	LM00258	旅行社經營實務	3	1	選	2
		國企系	IB00579	大數據行銷	3	2	選	3
3	**永續食農微學程** (須修滿 10 學分/10 學分)	營養系	NU00225	永續農業發展概論	1	2	選	2
		營養系	NU00037	食物學原理	1	1	必	2
		觀餐系	LM00341	麵包製作	1	2	選	3
		觀餐系	LM00339	中餐烹調Ⅰ	1	2	選	3
4	**國際商務與旅遊管理微學程** (須修滿 10 學分/16 學分)	應日系	JP00263	日本文化概論Ⅰ	2	1	選	2
		應日系	JP00416	商務簡報技巧	2	2	選	2
		應日系	JP00417	商務溝通與談判技巧Ⅰ	2	1	選	2
		觀餐系	LM00274	航空票務	1	2	選	3
		觀餐系	LM00344	航空訂位系統	2	1	選	2
		觀餐系	LM00380	永續遊程設計與應用	2	2	選	2
		觀餐系	LM00027	領隊導遊實務	2	1	必	3
5	**永續策略與碳管理微學程** (須修滿 9 學分/ 9 學分)	企管系	BA00588	網路與社群行銷	2	1	選	3
		觀餐系	LM00380	永續遊程設計與應用	2	2	選	2
		綠能系	ER00094	溫室氣體管理	2	1	必	2
		綠能系	ER00114	溫室氣體管理實務	2	2	選	2
6	**餐飲安全微學程** (須修滿 10 學分/ 10 學分)	食安學程	FS00097	食品安全管制系統	3	2	選	2
		食安學程	FS00121	食品衛生管理實務	3	2	選	2
		觀餐系	LM00341	麵包製作	1	2	選	3
		觀餐系	LM00339	中餐烹調Ⅰ	1	2	選	3

※修課規定：

一、各組跨領域微學程自 113 學年度起設置，依本校「課程配當作業規定」第九條第四至五款規定

(四) 114 學年度入學之日間學制學生須修習 1 組跨領域微學程或跨領域學分學程為畢業條件。(各學系)

(五) 學生應修習 2 學分「跨領域專業課程」為畢業條件。 (僅限 IPSD)