

(自113學年度入學新生適用)

列印頁數: 1 / 4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過

[illegible]

長榮大學觀餐系大學部課程配當表

(自113學年度入學新生適用)

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26
 列印頁數: 2 / 4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過
 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修 或 選修	科目 代號	科目名稱	規定 學分	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		每週時數		備註
				上	下	上	下	上	下	上	下	講授	實習 實驗	
本系選修	ZB00003	跨領域微學分 I	1									1	0	
	ZB00004	跨領域微學分 II	1									1	0	
	ZB00005	跨領域微學分 III	1									1	0	
	LM00378	觀餐深碗課程 I	1									1	0	
	LM00379	觀餐深碗課程 II	1									1	0	
	LM00336	觀光餐飲日文 I	2	2								2	0	
	LM00027	領隊導遊實務	3		3							3	0	
	LM00274	航空票務	3		3							3	0	
	LM00339	中餐烹調 I	3		3							3	0	
	LM00341	麵包製作	3		3							3	0	
	LM00342	烘焙原理	2		2							2	0	
	LM00337	觀光餐飲日文 II	2		2							2	0	
	LM00371	資訊科技概論	3		3							3	0	
	LM00328	酒類知識與鑑賞	2			2						2	0	
	LM00356	咖啡文化與調製	2			2						2	0	
	LM00344	航空訂位系統	2			2						2	0	
	LM00354	觀光餐飲資訊應用 與程式設計 I	2			2						2	0	
	LM00247	導覽解說實務	3			3						3	0	
	LM00340	中餐烹調 II	3			3						3	0	
	LM00275	西點蛋糕製作	3			3						3	0	
	LM00284	節慶文化	2			2						2	0	
	LM00246	口語溝通與表達	2			2						2	0	
	LM00368	創業家講座	3			3						3	0	
	LM00376	餐飲文化	2			2						2	0	
	LM00355	觀光餐飲資訊應用 與程式設計 II	2				2					2	0	
	LM00220	遊程規劃與設計	2				2					2	0	智慧旅遊微學程
	LM00343	咖啡與飲料調製	3				3					3	0	
	LM00287	餐服實作	3				3					3	0	
	LM00325	宴會管理	2				2					2	0	
	LM00377	烘焙伴手禮	3				3					3	0	
	LM00258	旅行社經營實務	2					2				2	0	智慧旅遊微學程
	LM00345	宴席料理	3					3				3	0	
	LM00271	中式點心	3					3				3	0	
	LM00043	世界文化遺產	2					2				2	0	
	LM00366	經營管理講座 I	2					2				2	0	
	LM00245	領團人員實務	3					3				3	0	
	LM00369	觀餐服務學習 I	1					1				1	0	
	LM00260	面試實務	2					2				2	0	
	LM00375	觀光餐飲心理學	2					2				2	0	

長榮大學觀餐系大學部課程配當表

(自113學年度入學新生適用)

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26
 列印頁數: 3 / 4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過
 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修 或 選修	科目 代號	科目名稱	規定 學分	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		每週時數		備註
				上	下	上	下	上	下	上	下	講授	實習 實驗	
本系選修	LM00329	旅館經營管理	3						3			3	0	e旅館經營管理微學程
	LM00288	葡萄酒文化與鑑賞	2						2			2	0	
	LM00338	觀光地理資訊系統	2						2			2	0	
	LM00346	歐陸料理	3						3			3	0	
	LM00347	歐式甜點	3						3			3	0	
	LM00181	簡報技巧	2						2			2	0	
	LM00289	生態旅遊	2						2			2	0	
	LM00367	經營管理講座Ⅱ	2						2			2	0	
	LM00292	消費者行為	2						2			2	0	
	LM00370	觀餐服務學習Ⅱ	1						1			1	0	
	LM00374	生涯規劃與職涯管理	2						2			2	0	
	LM00360	校外實習Ⅰ	3							3		0	3	
	LM00361	校外實習Ⅱ	3							3		0	3	
	LM00362	校外實習Ⅲ	3							3		0	3	
	LM00330	管理講座Ⅰ	3							3		3	0	
	LM00015	財務管理	3							3		3	0	
	LM00218	策略管理	3							3		3	0	
	LM00221	故事行銷	2							2		2	0	
	LM00214	觀光餐飲個案分析	3							3		3	0	
	LM00358	觀餐專題Ⅰ	3							3		3	0	
	LM00363	校外實習Ⅳ	3								3	0	3	
	LM00364	校外實習Ⅴ	3								3	0	3	
	LM00365	校外實習Ⅵ	3								3	0	3	
	LM00331	管理講座Ⅱ	3								3	3	0	
	LM00071	零售管理	3								3	3	0	
	LM00118	企劃書寫作	3								3	3	0	
	LM00088	顧客關係管理	3								3	3	0	
	LM00359	觀餐專題Ⅱ	3								3	3	0	

必修 69
 選修 59
 總計 128

長榮大學觀餐系大學部課程配當表

(自113學年度入學新生適用)

列印日期: 2025/9/18 下午03:26:26
 列印頁數: 4 / 4

113.05.21 經112學年度第二學期期末教務會議通過
 113.12.17 經113學年度第一學期期末教務會議修正通過

必修 或 選修	科目 代號	科目名稱	規定 學分	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		每週時數		備註
				上	下	上	下	上	下	上	下	講授	實習 實驗	

1. 畢業總學分為128學分，含校院必修22學分、學系必修47學分、選修59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：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。

5. 「113學年度入學之日間學制學生需修習1組跨領域微學程為畢業條件。」