

長榮大學觀餐學程進修學士班課程配當表

(自107學年度入學新生適用)

列印日期: 2020/4/1 上午11:36:20
 列印頁數: 1 / 3

107.05.29 經106學年度第二學期期末教務會議通過
 107.12.11 經107學年度第一學期期末教務會議修正通過
 108.05.21 經107學年度第二學期期末教務會議修正通過
 108.12.20 經108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 | |
| 語文必修 | GE00561 | 國文 | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| | LE00297 | 英文 I | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | LE00298 | 英文 II | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| | LE00299 | 外語初級 I | 2 | | | 2 | | | | | | 2 | 0 | |
| | LE00300 | 外語初級 II | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| 語文選修 | LE00301 | 外語中級 I | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | LE00302 | 外語中級 II | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| 通識必修 | GE00206 | 音樂欣賞 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | GE00562 | 長榮精神 | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| | GE00567 | 通識課程 | 8 | | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | GE00663 | 經典99 | 2 | | | | | | | | | 2 | 0 | |
| 本系必修 | TH00000 | 觀光學概論 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00066 | 餐飲概論 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00068 | 飲調實作 | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00003 | 管理學 | 2 | | | 2 | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00059 | 中餐實作I | 3 | | | 3 | | | | | | 3 | 0 | |
| | TH00060 | 西餐實作I | 3 | | | | 3 | | | | | 3 | 0 | |
| | TH00067 | 咖啡文化與調製 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00061 | 烘焙實作I | 3 | | | | | 3 | | | | 3 | 0 | |
| | TH00010 | 觀光餐飲英語I | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00011 | 觀光餐飲英語II | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00013 | 觀光餐飲服務管理 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00014 | 觀光餐飲行銷管理 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00030 | 國際禮儀 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00015 | 倫理講座與就業輔導 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | 共同選修 | PE00332 | 體育I | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 |
| 本系選修 | TH00016 | 觀光資源概要 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00046 | 觀光餐飲專業實習I | 5 | 5 | | | | | | | | 0 | 5 | |
| | TH00002 | 食物學原理 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00058 | 烹調原理 | 2 | 2 | | | | | | | | 2 | 0 | |
| 共同選修 | PE00333 | 體育II | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| 本系選修 | TH00045 | 飲食文化 | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00047 | 觀光餐飲專業實習II | 5 | | 5 | | | | | | | 0 | 5 | |
| | TH00069 | 觀光餐飲日語I | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | 0 | |
| | TH00048 | 觀光餐飲專業實習III | 5 | | | 5 | | | | | | 0 | 5 | |
| | TH00054 | 觀光餐飲職場實習I | 4 | | | 4 | | | | | | 0 | 4 | |
| | TH00083 | 個人理財 | 2 | | | 2 | | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00070 | 觀光餐飲日語II | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | 0 | |
| | TH00004 | 營養學 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |

長榮大學觀餐學程進修學士班課程配當表

(自107學年度入學新生適用)

列印日期: 2020/4/1 上午11:36:20

列印頁數: 2 / 3

107.05.29 經106學年度第二學期期末教務會議通過

107.12.11 經107學年度第一學期期末教務會議修正通過

108.05.21 經107學年度第二學期期末教務會議修正通過

108.12.20 經108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 | TH00012 | 觀光餐飲衛生與安全管理 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00084 | 創新與創業 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00092 | 觀光地理 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00093 | 市場調查 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00094 | 保健食品評估 | 2 | | | | 2 | | | | | 2 | 0 | |
| | TH00020 | 領隊與導遊實務I | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00023 | 觀光餐飲人力資源管理 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00071 | 觀光餐飲日語III | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | 0 | |
| | TH00085 | 電子商務 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00096 | 研究方法 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00097 | 企劃書寫作 | 2 | | | | | 2 | | | | 2 | 0 | |
| | TH00021 | 領隊與導遊實務II | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00022 | 膳食設計與管理 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00062 | 中餐實作II | 3 | | | | | | 3 | | | 3 | 0 | |
| | TH00072 | 觀光餐飲日語IV | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | 0 | |
| | TH00086 | 企業診斷與分析 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00101 | 產品開發與實務 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00098 | 故事行銷 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00099 | 導覽解說實務 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00100 | 世界文化遺產 | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | 0 | |
| | TH00024 | 觀光餐飲實務專題I | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00026 | 觀光餐飲美學賞析 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00027 | 觀光餐飲創意與創新 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00029 | 旅遊行程規劃與設計 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00064 | 烘焙實作II | 3 | | | | | | | 3 | | 3 | 0 | |
| | TH00089 | 網路行銷 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00103 | 行銷管理 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00102 | 節慶文化 | 2 | | | | | | | 2 | | 2 | 0 | |
| | TH00025 | 觀光餐飲實務專題II | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | TH00028 | 菜單設計與成本控制 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | TH00031 | 餐旅採購與實務 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | TH00063 | 西餐實作II | 3 | | | | | | | | 3 | 3 | 0 | |
| | TH00087 | 產業分析 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | TH00104 | 科技專利概論 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |
| | TH00105 | 生態旅遊 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | 0 | |

必修 55

選修 73

長榮大學觀餐學程進修學士班課程配當表

(自107學年度入學新生適用)

列印日期: 2020/4/1 上午11:36:20

列印頁數: 3 / 3

107.05.29 經106學年度第二學期期末教務會議通過

107.12.11 經107學年度第一學期期末教務會議修正通過

108.05.21 經107學年度第二學期期末教務會議修正通過

108.12.20 經108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 | |

總計 128

一、畢業總學分128學分。

二、必修:55學分

共同、語文、通識必修24學分+院訂必修2學分+專業必修29學分，共計55學分。

三、專業選修:73學分。

四、語文必修:國文、英文I~II、外語初級I~II。

五、通識必修:

(一)核心通識:經典99、音樂欣賞、長榮精神。

(二)一般通識:敬天、愛人、惜物、力行四個領域，每個領域課程需至少各修一門課。

六、通識課程之詳細開課內容請至通識中心網站查閱。

七、本學程或外系(學程)修習及格之科目，不論是否在課程配當中，均列入學程畢業學分承認。