

# 107 學年度觀光旅遊管理系四技課程地圖

一年級

二年級

三年級

四年級

培育人才

專業  
必修

國際禮儀實務  
觀光學  
餐旅業管理  
音樂賞析與應用  
創意思考  
會議展覽管理

生活英語  
多媒體製作  
旅遊日文  
客訴與危機處理  
服務業管理  
觀光行政法規

實務專題  
產業實務講座  
接待導覽英文  
企業倫理與人際關係

校外實習(一)  
校外實習(二)  
門市及連鎖店管理  
觀光產業個案分析

餐旅  
服務

餐飲管理實務  
餐旅服務技能

旅館管理實務  
旅館客房作業實務  
餐旅行銷  
餐旅服務品質管理  
餐飲業 HACCP 實務  
茶點製作與實習

餐旅人力資源管理  
宴會管理實務  
精品咖啡實務  
餐旅成本控制與採購  
餐旅資訊系統

管家服務  
生活飲食文化  
會展行銷

1. 餐飲服務員
2. 酒及飲料調製員
3. 餐飲管理人員
4. 旅館接待員
5. 旅館房務人員
6. 旅館行政部門人員

觀光  
旅遊

旅行業管理實務  
國民旅遊領團實務  
遊憩實務與體驗  
導覽解說  
遊憩資源管理

創意旅程規劃  
與設計  
旅遊銷售技巧  
海洋觀光實務  
與體驗  
旅遊資訊系統  
與航空票務

旅遊與飲食文化  
導遊領隊實務  
節慶觀光  
旅遊安全與緊急處理  
大陸觀光旅遊實務  
台灣觀光旅遊實務

遊憩資訊分析  
旅遊心理學  
綠色生態觀光  
觀光遊憩資源規劃

1. 旅行社事務員
2. 華語、外語領隊人員
3. 華語、外語導遊人員
4. 國內旅遊領團人員
5. 航空訂位票務人員
6. 旅遊產品規劃人員
7. 觀光旅遊與節慶活動規劃人員

創意  
烘焙

烘焙製作銷售實務  
精緻烘焙

創意烘焙實務  
西點烘焙實務

法式烘焙  
日式烘焙

開發烘焙新產品

1. 創意烘焙人員
2. 烘焙研發人員
3. 糕點人員
4. 西點、麵包烘焙人員