

108 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
企劃書撰寫與簡報技巧
餐飲管理實務
咖啡實務
健康體適能
辦公室軟體應用
旅遊英文
旅遊日文

生活英語
多媒體製作
餐旅行銷
餐旅服務品質管理
旅館管理實務
食品衛生與安全
餐飲業 HACCP 實務
餐旅服務技能
影片剪輯

實務專題
產業實務講座
接待導覽英文
餐旅人力資源管理
觀光資料分析
電子商務應用
餐旅人力資源管理
宴會管理實務
餐旅成本控制與採購
餐旅資訊系統

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
餐旅市場調查資料分析
會議展覽管理
微型創業
餐旅財務管理
談判溝通技巧

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
遊憩

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
導遊領隊實務
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

休閒活動企劃與執行
旅遊銷售技巧
節慶觀光
旅遊安全與緊急處理
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
法式烘焙
創意飲品製作

日式烘焙
烘焙產品研發
創意網路行銷

歐式烘焙
茶點製作實務

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