

112學年度南華大學管理學院旅遊管理學系課程進路圖

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	核心能力	職場角色	
通識課程(31)	成年禮、正念靜坐、服務教育、中文閱讀與表達、英文、英聽		通識核心課程(9學分)；進階跨領域課程(9學分)							自覺學習 (具備自覺學習能力) 溝通合作 (具備溝通合作之能力) 社會關懷 (具備社會關懷能力) 身心康寧 (具備身心康寧能力)	
院基礎必修課程(12)	體育			經濟學(一)(3)	管理學(3)	會計學(一)(3)	統計學(一)(3)				
院共同選修課程(6)	國際禮儀(3)	專業企劃與簡報技巧(3)	溝通與談判(3)	商事法(3)	跨文化管理與溝通(3)				專業知能 (具備基礎旅遊餐旅產業知識) 實務應用 (具備運用基礎旅遊餐旅產業知識於實務工作之能力) 自覺學習 (具備自覺學習能力) 溝通合作 (具備溝通合作之能力) 社會關懷 (具備社會關懷能力) 身心康寧 (具備身心康寧能力)		
院跨領域學分學程(12)	1. 院跨領域學分學程為必修學程，畢業前應至少完成一個學程。 2. 課程及相關資訊，請詳見各院公告。修習院跨領域學分學程，請詳見本校學程實施辦法及學程辦法細則。										
系核心課程(27)	觀光旅遊學(3)	職場倫理(2)	旅遊暨餐旅人力資源管理(3)	旅遊暨餐旅事業行銷管理(3)	觀光行政與法規(3)	旅遊暨餐旅事業財務管理(3)	旅遊實習專題(3)(總整課程)	旅遊產業實習(3)(總整課程)	專業知能 (具備基礎旅遊餐旅產業管理知識) 實務應用 (具備運用基礎旅遊餐旅產業管理知識於實務工作之能力) 自覺學習 (具備自覺學習能力)	旅遊業管理人員 餐旅業管理人才	
	我的學習地圖(1)										
專業選修課程	旅遊專業選修學程(24)	觀光資源概論(3)	★旅行社基礎作業(3)	★導遊領隊實務(3)	旅遊電子商務(3)	★旅遊行程規劃(2)	文化旅遊(3)	旅遊糾紛處理(3)	旅遊管理相關的專業知識。包含(具備基礎旅遊產業知識與技術) (1)旅遊行政與票務作業的專業能力 (2)旅遊行程規劃的專業能力 (3)導遊領隊解說及帶團實務技巧專業能力	旅遊事務操作人員 領隊與導遊人員	
	餐旅管理選修學程(24)	★旅行社經營與管理(3)	★環境教育與解說(3)	旅遊票務訂位實務與操作(3)	旅遊電子商務實習(1)	★旅遊行程規劃實習(1)	生態旅遊學(3)				
		★餐旅業經營與管理(3)	餐飲備製(3)	★客務暨房務實務(3)	中餐製作(二)(3)	烘焙製作(3)	★餐旅個案分析(3)	西餐創意與美學(3)	餐旅管理相關的專業知識。包含(具備基礎餐旅產業知識與技術) (1)飯店客務的專業能力 (2)飯店房務的專業能力 (3)餐飲製作的專業能力	餐旅業操作人員	
				★中餐製作(一)(3)	中餐製作實習(二)(1)	烘焙製作實習(1)					
證照及外語輔導課程			旅遊英文(一)3	旅遊英文(二)3	專業證照輔導(一)(2)	專業證照輔導(二)(2)			專業知能 (具備基礎旅遊或餐旅產業知識與技術，且具備旅遊專業外語能力) 實務應用 (具備運用基礎旅遊或餐旅產業知識與技術實務工作之能力，且具備旅遊或餐旅專業外語能力) 自覺學習 (具備自覺學習能力) 溝通合作 (具備溝通合作之能力)	旅遊業管理人員 餐旅業管理人才	
			旅遊日文(一)(2)	旅遊日文(二)(2)							
其他選修							旅遊產業進階實習(6)				
非正式課程	生命自覺系列活動		生涯輔導		專題講座		英語能力檢定				
	服務教育系列活動		專業證照		實習成果發表		企業參訪與實習				

課程說明：

一、畢業總學分為128學分，含(一)選修課程43學分[含旅行專業選修學程、餐旅管理專業選修學程及證照及外語輔導學程]。(二)本系有二個主要選修學程，★為該學程建議選修之課程，每位同學皆須完成一個主要選修學程，其各採認要點如下，同學擇一即可於畢業證書註記修畢該學程課程：(1)旅遊專業學程：含旅行專業學程24學分。(2)餐旅管理選修學程：含餐旅管理選修學程24學分。(三)以上二個主要學程至少擇一後，在另修19學分的系上選修課程，即完成43學分選修課程。

二、選修模組規範另依本系專業選修分組實施要點。

三、畢業能力規定如下：

旅遊或餐旅專業能力：1. 旅遊學程：取得考選部華語導遊或領隊證照。★註：未能取得上列證照，且已2次未通過(需提證明)者，則須完成下列2項要求：須再額外選修「本系專業選修課程6學分」(不含在畢業128學分)下列4項規定至少取得1項：(1)Abacus 定位系統認證證照(2)遊程規劃師證照(3)參加系上認可遊程規劃競賽取得優等名次(報名前要先經系上審查)(4)參加領團人員訓練並取得證照(需有考試及格及上課證明)。2. 餐旅管理學程：下列2類證照，至少取得A類或B類證照：A類：旅館客房服務丙級技術士證照 B類：餐飲證照，下列證照中至少取得1項(1)餐飲服務丙級技術士(2)中餐烹調丙級技術士(3)西餐烹調丙級技術士(4)中餐烹調丙級技術士(素食)(5)烘焙食品丙級技術士★註：未能取得A類或B類上列證照者，且已2次未通過(需提證明)者，則須完成下列2項要求：須再額外選修「本系專業選修課程6學分」(不含在畢業128學分)下列4項規定中至少取得1項：(1)美國飯店協會AH&LA國際證照(2)CHM證照(3)飲料調製丙級技術士。(4)參加系上認可之餐旅競賽取得優等以上名次，或至少參加2次競賽(報名前要先經系上審查)(二)旅遊或餐旅實務能力：(1)至少完成一次系上遊程體驗或系上企業參訪以及九場演講(2)職場體驗：本系學生畢業前至少應完成400小時的旅遊或餐旅相關產業之校內、外實習。包含專業選修模組內之實習課程至少3門(校內實習)及系核心課程旅遊產業實習3學分(校外實習，每學分至多為80小時的實習時數)。校外實習除應通過實習單位的考評，並應於實習結束後依規定繳交實習心得報告且通過，始可認列完成此實務能力。

(三)外語畢業條件：英文多益500或日文四級通過英文多益500分、日文N4檢定(畢業前需參加一次考試)；未達者需修習修本校開課之相關外語同語系課程6學分。

四、實習課程因天災、疫情、實習機構需求、媒合實際情況等難以事前掌握，得視學生實習之需要採取調整授課學期或分散實習時段等配套措施。

五、因轉系、轉學生或重修生之特殊情況導致課程無法按系所安排按時完成，得以下列替代方案處理：

(1)可選修本系、外系或他校課程名稱相同之課程認列，如與本時序表相同課名之課程。(2)可選修本系、外系或他校課程名稱不同但性質或內容相同之課程認列。

六、學生修習本系所開設但非本級內時序表所列之課程，仍可認列為選修學分數。

為旅遊產業培育符合具備旅行業或餐旅業專業職場需求，並具備博雅素養之專業人才