

義守大學原住民族學院 觀光餐旅原住民專班 課程地圖

專班教育目標 培育具備 專業素養、文化創新與國際視野 之原住民觀光餐旅人才		通識核心課程（ 18 ）學分		院必修課程（ 3 ）學分		113年度入學學生適用	
		通識博雅課程（ 10 ）學分		專班必修課程（ 49 ）學分		觀光休閒特色領域	餐旅廚藝特色領域
		體育健康課程（ 0 ）學分		專班選修課程（ 33 ）學分		其餘選修15學分（學生可於專班或外系課程自由修課）	
大一上		大一下		大二上		大二下	
大三上		大三下		大四上		大四下	
實用英語<一>		實用英語<二>		體育(一)		體育(二)	
健康醫學密碼		智慧科技密碼		實用英語<三>		實用英語<四>	
		華語文學1.0:閱讀與敘事溝通		華語文學2.0:思辨與文案創作			
		全球化之公民素養					
		程式設計					
觀光休閒 特色領域		解說教育 / 領隊與導遊實務 / 多媒體製作與應用 / 產品包裝與設計 / 休閒農業經營管理 觀光行政與法規 / 民宿經營管理 / 創意行銷 / 電子商務					
餐旅廚藝 特色領域		餐旅衛生與法規 / 烘焙原理與實務 / 團體膳食管理與實務 / 飲料調製與實務 / 餐廳設計與佈置 / 菜單設計與成本控制 啤酒釀造與品評 / 咖啡導論與沖煮實務 / 咖啡烘焙與調製實務 / 餐旅創意與產品開發 / 原住民族食品加工實務 / 原住民族飲料調製					
通 識 博 雅 課 程							
原住民族文化概論		基礎族語		校內實習(一)		校內實習(二)	
中餐原理與實務		西餐原理與實務		田野調查實務		原住民族節慶規劃與設計	
原住民族文創實務		管理學與部落實務		飲食活動規劃設計		當代原住民族社會議題	
原住民族文化探索		餐旅服務理論與實務		部落體驗活動設計		部落觀光服務實務	
山野體驗教育		部落廚房實務		原住民族產業分析		領導與溝通	
原住民族農耕祭儀與飲食文化		原住民族文化實習		社團學習與實作課程		原住民族職涯探索	
簡報與溝通技巧		表演藝術		產業實習		企畫書撰寫與實作	
原住民族樂舞與實作		專業日語(一)		服務與知識實踐		原住民族文化創意產業	
原住民族節慶活動實作		觀光餐旅英語會話(一)				社會企業與創業管理	
觀光休閒管理		進階族語				原住民族政策與法規	
						百合花部落跨界實務	