



高雄科技大學

觀光管理系

課程類別

			一年級				二年級				三年級				四年級			
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
			課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數
校共同必修課程			應修學分數 12 學分		實務應用文	2 2	大學國語文	2 2										
					實用英文(一)	2 2	實用英文(二)	2 2	實用英文(三)	2 2	實用英文(四)	2 2						
					體育(一)	0 2	體育(二)	0 2	體育(三)	0 2	體育(四)	0 2						
					服務教育(一)	0 2	服務教育(二)	0 2										
通識課程	核心通識	海洋科技與文明發展	應修學分數 6 學分 (每領域必修 1 門)	核心(一) 海洋科技探索/2/2 核心(一) 海洋文明發展/2/2														
		生命探索與在地關懷		核心(二) 生命與倫理/2/2 核心(二) 在地文化探源/2/2														
		創意創新與數位知能		核心(三) 創意與創新/2/2 核心(三) 運算與程式設計/2/2														
	博雅通識	美感與人文素養	應修學分數 10 學分 (每課群必修 1 門)	博雅通識/2/2 臺灣文學賞析、散文與生活、小說與人生、現代詩欣賞、通俗文學與流行文化、經典名著導讀、唐詩之美、文學導讀與創作、文學與電影、華語流行歌詞欣賞與寫作、台灣海洋文學、飲食文化與文學、視覺藝術美學導論、繪畫藝術與實踐、現代藝術理論與賞析、公共藝術空間美學、影像理論與創作、書法藝術、攝影藝術、認識電影、藝術導覽與解說實務、西方音樂的軌跡、音樂美學初探、世界音樂與多元文化、音樂賞析、基礎數位音樂實作、音樂表演理論與實務、讀劇與演劇、戲劇賞析、藝術與美感探索、文學與影像解讀、創意美感、創意故事影響力、設計思考、詩詞數位應用與實作、自主學習課程-人文														
		科技與環境永續		博雅通識/2/2 現今科技議題、水資源與環境、永續發展導論、生命科學概論、生活中的化學科技、生活中的智慧科技、地球科學概論、多媒體科技概論、安全衛生概論、奈米科技與生活、近代科技概論、科技史、科技與生活、科普閱讀寫與做、科學傳播概論、海洋生物多樣性、光電科技概論、能源與生活、健康促進與生活實踐、飲食安全與保健、資訊素養與倫理、漫談人工智慧、臺灣地理環境與資源、諾貝爾科學、桂冠、環境資源與保育、Python 資料分析入門、自主學習課程-科技														
		社會與知識經濟		博雅通識/2/2 溝通與表達、人權與弱勢關懷、公民意識與道德實踐、心理學與教育、民主與法治、休閒生活與教育、投資理財規劃、性別文化與社會、法律與生活、社區長照關懷、社區營造與在地連結、科技與社會、風險社會危機管理、弱勢者教育、區域發展與社會、情感與親密關係、情緒管理與壓力調適、媒體素養、智慧財產權法、資訊倫理與法律、管理與知識經濟、憲法與人權、行銷與生活、社會學與當代社會、易經管理思維、婚姻與家庭、服務學習、廣告與創意生活、運動休閒與健康、資訊安全、生涯規劃、自主學習課程-社會														
		歷史與多元思維		博雅通識/2/2 台灣社會與文化、近代西方文明史、中國文明發展史、台灣古蹟與歷史、世界文化史、南台灣歷史與文化、先哲管理思維、世界遺產導覽、人類文明史、邏輯思維、應用倫理學(應用倫理學-工程倫理)、哲學基本問題、自主學習課程-歷史														
		全球與未來趨勢		博雅通識/2/2 日本文化與台日關係、世界風情、全球化的挑戰與因應、全球化與兩岸關係、亞洲文化探索與體驗、服務創新、東南亞文化與社會、國際組織與國際關係、越南語與越南文化、韓國文化的認識、自主學習課程-全球														
		跨課群認列		通識微學分(一)1、通識微學分(二)1														

課程類別			一年級				二年級				三年級				四年級											
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期									
			課程名稱	學分 數	時數	課程名稱	學分 數	時數	課程名稱	學分 數	時數	課程名稱	學分 數	時數	課程名稱	學分 數	時數	課程名稱	學分 數	時數						
學院 共同 課程 (由學 院開 課)	選修	資料分析學程 (MS Excel for the Data Analyst)	資料科學概論 (Introduction to Data Science) 3/3 資料分析與視覺化(Analyzing and Visualizing Data) 3/3 資料分析套裝軟體(Essential Statistics for Data Analysis using Excel) 3/3																							
系專 業課 程	必修	院共同課程	應修課程數 4 門 /應修學分數 12 學分				資料分析與 統計	3	3	程式設計	3	3	資料庫管理	3	3	大數據商業 分析與決策	3	3								
		系專業必修	應修課程數 25 門/應修學分數 59 學分	初級日語會 話(一)	2	4	初級日語會 話(二)	2	4	進階日語會 話(一)	2	4	進階日語會 話(二)	2	4	觀光行政法 規	2	2	觀光餐旅個 案研究	2	2		學期實習 校外實習	10	1920	
				觀光導論	2	2	旅行社管理 概論	2	2	管理學	3	3	餐飲成本控 制	3	3	觀光行銷	2	2	實務專題 (二)	1	2					
				旅館管理概 論	2	2	餐飲管理概 論	2	2	會計學	3	3	組織行為及 人際關係	2	2	觀光餐旅消 費行為	2	2								
				經濟學	3	3	觀光餐旅專 案管理	2	2	觀光餐旅創 新實務(一)	1	2	資料蒐集與 應用	2	2	實務專題 (一)	1	2								
	統計學	3	3					觀光餐旅創 新實務(二)	1	2																
	選修	餐旅學程	應修學分數 24 學分	餐飲安全衛 生管理與實 務	2	2	旅館客務實 務	2	2	觀光與會展 英語	2	2	餐旅人力資 源管理	2	2	消費者心理 學	2	2	餐旅創業管 理	2	2	安全管理	2	2		
				觀光英語 (一)	2	2	觀光英語 (二)	2	2	餐飲服務實 務	2	2	進階觀光英 語會話	2	2	烘焙實務	3	4	餐旅資訊系 統	2	2	顧客關係管 理	2	2		
				營養學	2	2	發酵與酒類 調製實務	2	2	旅館房務實 務	2	2	西餐烹調	3	4	服務品質管 理	2	2	營收管理	2	2	網路行銷	2	2		
				咖啡概論	2	2	手工咖啡店 調製實務	2	2	中餐烹調	2	2	咖啡店經營 實務	3	4	俱樂部管理	2	2	門市管理	2	2	連鎖加盟經 營管理	2	2		
				發酵與酒類 概論	2	2	國際禮儀	2	2	義式咖啡調 製實務	2	2	輕食與點心 製作	3	4	觀光日語 (一)	2	2	鐵板燒實務	3	4	餐旅行銷實 務	2	2		
						日語能力訓 練(一)	2	2	採購與驗收	2	2	簡報技巧	2	2			觀光餐旅創 意設計	2	2							
						應用經濟學	3	3	觀光餐旅行 動商務	2	2	日語能力訓 練(三)	2	2			餐廳規劃	2	2							
								日語能力訓 練(二)	2	2					觀光日語 (二)	2	2									
								休閒遊憩概 論	2	2																

課程類別			一年級						二年級						三年級						四年級					
			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期			第一學期			第二學期		
			課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數
選修	觀光旅遊學程	應修學分數 24 學分	觀光英語(一)	2	2	領隊導遊實務	2	2	旅行團體作業實務	2	2	客運與票務	2	2	航空訂位系統	2	2	旅遊糾紛案例分析	2	2	生態觀光	2	2			
			觀光地理	2	2	觀光英語(二)	2	2	觀光與會展英語	2	2	進階觀光英語會話	2	2	消費者心理學	2	2	海洋觀光	2	2	旅遊業電子商務	2	2			
						解說導覽實務	2	2	會議及展覽規劃	2	2	觀光資源管理	2	2	英語解說導覽	2	2	節慶活動與觀光	2	2	旅行社籌設與規劃	2	2			
						日語能力訓練(一)	2	2	觀光餐旅行動商務	2	2	簡報技巧	2	2	服務品質管理	2	2	社區觀光	2	2	網路行銷	2	2			
						應用經濟學	3	3	休閒產業實務	2	2	日語能力訓練(三)	2	2	遊憩活動企劃	2	2	遊程規劃設計	2	2						
									日語能力訓練(二)	2	2			觀光日語(一)	2	2	觀光餐旅創意設計	2	2							
									休閒遊憩概論	2	2						銀髮族觀光	2	2							
																	觀光日語(二)	2	2							
	其他選修課程					法語入門	2	2	初級法語	2	2	進階法語	2	2						學期實習-海外實習(一)	10	1920	學期實習-海外實習(二)	10	1920	
												研究方法	2	2												

備註：

- 一、畢業總學分數為 131 學分。
- 二、必修 67 學分，選修 36 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)
- 三、校共同必修課程及通識課程 28 學分；相關規定依據本校「共同教育課程實施辦法」、「共同教育課程結構規劃表」及「語言教學實施要點」。
- 四、須修滿英(外)語 8 學分，本國籍學生(應用英語系除外)英語畢業門檻為等同 CEFR B1 以上程度之校外英檢成績；或通過校內英語畢業門檻檢定考試。多益成績達 550 分(或等同 CEFR B1 等級)以上者得免修大一英語(4 學分)；多益成績達 785 分(或等同 CEFR B2 等級)以上者得免修大一、大二英語(8 學分)，但須選修主題式英語或其他外語課程補足語言畢業學分數。其他外語課程請參閱外語教育中心課程結構規劃表。
- 五、學生修讀所屬學院之「學院共同課程」應認列為本系專業課程學分；修讀所屬學院之「學院跨領域課程」或其他學院開課之課程，則認列為外系課程學分。
- 六、系所訂定條件(學程、檢定、證照、承認外系學分及其他)：
 - (一)學生須修滿某一學程(餐旅學程或觀光旅遊學程)24 學分。
 - (二)非本系開設之專業選修課程最多可承認 9 學分。
 - (三)在學期間學生須滿足觀光管理系證照採計點數基準表 25 點或 3 張之要求。

2019 Curricula for the Day School (4-year College Program) in Department of Tourism Management

Passed at Department Curriculum Committee Meeting on Mar. 28, 2019

Passed at Department Affairs Meeting on Mar. 28, 2019

Year	1 st academic year (Y1)		2 nd academic year (Y2)		3 rd academic year (Y3)		4 th academic year (Y4)	
Semester	Semester 1	Semester 2	Semester 1	Semester 2	Semester 1	Semester 2	Semester 1	Semester 2
University required courses (29/51)	Chinese (1) 2/2 Practical English 2/2 Core Curriculum (1) 2/2 Physical Education (1) 0/2 Service Learning (1) 0/2.5 Introduction To University Studies 0/1	Chinese (2) 2/2 Advanced Practical English 2/2 Core Curriculum (2) 2/2 Physical Education (2) 0/2 Service Learning (2) 0/2.5	Chinese Practical Writings 2/2 Core Curriculum (3) 2/2 Physical Education (3) 0/2 English listening and speaking training (1) 1/2	Core Curriculum (4) 2/2 Core Curriculum (5)-law & Civic Consciousness 2/2 Physical Education (4) 0/2 English Listening and Speaking Training (2) 1/2 Professional Ethics 1/1	An Extendable General Knowledge Coursen 2/2 Physical Education (5) 0/2	English Competence Training 0/2	An Extendable General Knowledge Coursen 2/2	An Extendable General Knowledge Coursen 2/2 Physical Education (6) 0/2
Total	6/11.5	6/10.5	5/8	6/9	2/6			
College required courses (12/12)	Economics (1) 3/3 Statistics (1) 3/3		Accounting (1) 3/3 Management 3/3					
Total	6/6		6/6					
Department required professional courses (55/55)	Introduction To Tourism 2/2 Basic Japanese Conversation (1) 2/4 Introduction To Hotel Management 2/2	Advanced Japanese Conversation (2) 2/4 Introduction To Travel Agency Management 2/2 Introduction To Food and Beverage Management 2/2 Economics (2) 3/3 Statistics (2) 3/3	Advanced Japanese Conversation (1) 2/4 Introduction To Leisure and Recreation 2/2	Data Collection and Application 2/2 Organizational Behavior and Interpersonal Relationships For Hospitality Industry 2/2 Advanced Japanese Conversation (2) 2/4 Accounting (2) 3/3	Tourism Administration and Laws 2/2 Tourism Japanese (1) 2/2 Tourism Marketing 2/2	Off-Campus Practicum 10	Tourism and Hospitality Consumer's Behavior 2/2 Tourism Japanese (2) 2/2	Case Study of Tourism and Hospitality 2/2 Practice Project 2/4
Total	6/8	12/14	4/6	9/11	6/6	10/1200	4/4	4/6

Department elective professional courses (36/36)	T rses	English For Tourism(1) 2/2 Nutriology 2/2 Tea and Non-alcoholic Beverage 2/2	Tourism English (2) 2/2 Front Office Practice and Management 2/2 To Alcoholic Beverages 2/2 Safety and Sanitation For Food and Beverage Operations 2/2 Introduction To Coffee 2/2 International Etiquette 2/2	Tourism and MICE English 2/2 Food and Beverage Services 2/2 Housekeeping Practice and Management 2/2 Chinese Culinary Arts 3/4 Bar Practice of Liquor Mixing 2/2 Espresso Coffee of Theory and Practice 2/2 Purchasing and Receiving 2/2 Tourism and Hospitality M-Commerce 2/2	Advanced English Tourism Conversation 2/2 Management Hospitality Human Resources 2/2 Western Culinary Arts 3/4 Practice of Coffee Shop Operations 3/4 Light Meal and Dessert 3/4 Presentation Skill 2/2	Consumer's Psychology 2/2 Hospitality Cost and Analysis Operation 2/2 Baking 3/4 Quality Management in Hospitality 2/2 Club Management 2/2		Restaurant Planning 2/2 Entrepreneurship in Hospitality 2/2 Computer in Hospitality Application 2/2 Revenue Management 2/2 Chain Store Service Management 2/2 Accounting in Hospitality Industry 2/2 Teppanyaki Practice 3/4 Design of Tourism and Hospitality 2/2	Customer Relationship Management 2/2 Internet Marketing 2/2 Banquet Management 2/2 Franchise Management 2/2 Marketing and Sales 2/2
	Tavelur ses	English For Tourism(1) 2/2 Tourism Geographics 2/2	Tourism English (2) 2/2 Practice of Interpretation 2/2 Practicum of Tour Manager and Tour Guide 2/2	Practices of Tour Operations 2/2 Tourism and MICE English 2/2 Practice of Tour Leading and Guiding 2/2 Tourism and Hospitality M-Commerce 2/2 Practicum in Leisure Industry 2/2	Passenger Transportation and Ticketing 2/2 Advanced English Tourism Conversation 2/2 Tourism Resources Management 2/2 Presentation Skill 2/2	Consumer's Psychology 2/2 Presentation Skill 2/2 Airlines Reservation System 2/2 Interpretation in English 2/2 Quality Management in Hospitality 2/2 Tourism Planning 2/2		Marine Tourism 2/2 Case Analysis in Travel Dispute 2/2 Financial Analysis in Tourism Industry 2/2 Festival Special Events and Tourism 2/2 Community Tourism 2/2 Tourism Course Design 2/2 Design of Tourism and Hospitality 2/2 Tourism for Seniors 2/2	Introduction To Ecotourism 2/2 E-Commerce in Hospitality Industry 2/2 Convention and Exhibition Planning 2/2 Introduction To Starting and Operating A Travel Agency 2/2 Internet Marketing 2/2
	Others			Basic French 2/2	Elementary French 2/2	Advanced French Conversation 2/2 Research Method 2/2			

I. Remarks:

1. This curriculum is effective as of the Academic Year 2017
2. Credit hours of each course (or total) are marked with "credit/hour."
3. Courses of inter-disciplinary programs offered by other departments shall be regarded as elective professional courses of the department.
4. Military Education has become elective courses since the Academic Year 2011. The credits are not counted toward graduation requirements. The courses shall be offered based on practical needs.
5. The course of English Training shall be handled in accordance with the regulations governing undergraduate students' exemption of English training courses of the University.
6. Elective courses: the courses will be offered based on practical needs.
7. For other instruction on course selection, students must follow "Course Selection Guidelines" of the University.

II. Requirement for graduation:

1. The minimal number of credit for graduation is 132: (1) 29 credits of University required courses (including General Education Core and Extension courses) (2) 12 credits of College required courses (3) 55 credits of department required professional courses (4) at least 36 credits of department elective professional courses (A maximum of 6 credits from elective professional courses offered by other departments will be recognized.)
2. Students are required to complete the courses of at least one program at the University. (Students may also fulfill the requirements by completing the courses of a module or a track and obtaining a certificate at the department.)
3. Students admitted since Academic Year 2013 are required to complete at least one (distance learning or e-learning) course in order to graduate.
4. General Education Core I to V do not have to be taken in sequence. Two to three courses are offered for each core. Students may take a course in each category and acquire 10 credits in total. Courses offered are as follows :
General Education Core I : Reading of Humanistic Masterpieces; Introduction to Artistic Creativity
General Education Core II : Sociology and Contemporary Society; Management and Knowledge Economics
General Education Core III : The Laureates of Nobel Prizes; Modern Issues of Technology
General Education Core IV: Taiwan Society and Culture; History of Modern Western Civilization; Introduction to Philosophy
General Education Core V: Democracy and Law; Modern Civil Consciousness
5. General Education Extensions are in three categories—society, humanities, and technology. Students must take three courses for 6 credits.
6. Physical Education is a required course in the first year. The credits are not counted toward graduation requirements. Students who fail in the course are not allowed to graduate.
7. As of the academic year 2013, students of Four-year Day Program need to obtain a certificate of English proficiency of TOEIC 400 or higher, or primary test of Intermediate level of GEPT + TOEIC Speaking 125 + N3 or other equivalents to graduate (Department may establish a requirement of English proficiency higher than afore-mentioned standards).
8. Off-campus Practicum is a University required course and shall be handled in accordance with "National Kaohsiung University of Applied Sciences Regulations Governing Students' Off-campus Practicum."

III. Other requirements set by the department:

1. Each student shall declare a professional specialty, either Hospitality or Travel and Tourism, and finish 24 required credit hours to be eligible to graduate. Among the 24 credit, sixteen core course credits (in bold) are required.
2. To demonstrate professional competency, all students shall fulfill the requirements of acquiring 25 Professional Competency Points (based on Point System Policy) or three Professional Certificates (based on the Professional Certificate Policy) to be eligible to graduate.
3. Overseas students who are admitted under the regulation of "Five-year Secondary School Education Diploma" are required to finish additional 12 credit professional courses. The minimum graduating credits for these students are 144 Credits.