

觀光管理系 四技 115 年度入學課程結構規劃表

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
校共同必修課程			應修學分數 12 學分	中文閱讀與表達(一) Chinese Reading and Expression(I)	2	2	中文閱讀與表達(二) Chinese Reading and Expression(II)	2	2																	
				實用英文(一) Practical English(1)	2	2	實用英文(二) Practical English(2)	2	2	實用英文(三) Practical English(3)	2	2	實用英文(四) Practical English(4)	2	2											
				體育(一) Physical Education (1)	0	2	體育(二) Physical Education (2)	0	2	體育(三) Physical Education (3)	0	2	體育(四) Physical Education (4)	0	2											
通識課程	校訂通識	基礎探索入門	應修學分數至少 2 學分	校訂通識/2/2 校訂(一)藝術美感探索、校訂(二)運算與程式設計、校訂(三)生命與倫理、校訂(四)走讀高雄、校訂(五)海洋科技與永續、校訂(六)創意與創新																						
	博雅通識	人文與創意美感	應修學分數 14 學分 (至少任選 3 課群)	博雅通識/2/2																						
		科技與數位知能		博雅通識/2/2																						
		社會與身心關懷		博雅通識/2/2																						
		歷史與多元思維		博雅通識/2/2																						
		全球與永續議題		博雅通識/2/2																						
通識微學分		通識微學分(一)1、通識微學分(二)1、通識微學分(三)1、通識微學分(四)1、通識微學分(五)1、通識微學分(六)1、通識微學分(七)1、通識微學分(八)1、通識微學分(九)1、通識微學分(十)1																								
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 Essential Statistics for Data Analysis	3	3	程式設計 Programming	3	3	資料庫管理 database management	3	3	大數據商業分析與決策 Big Data for Business Analysis and Decision	3	3	觀光餐旅策略管理 Strategic Management of Tourism and Hospitality	2	2						
		系專業必修	應修課程數 24 門/應修學分數	日語聽講實習(一) Japanese	2	4	日語聽講實習(二) Japanese	2	4	日語聽講實習(三) Japanese	2	4	日語聽講實習(四) Japanese	2	4	觀光餐旅專案管理 Project	2	2	專業倫理 Professional Ethics	1	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	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數
		46 學分	Conversatio n Practical Exercise(1)			Conversation Practical Exercise (2)			Conversation Practical Exercise (3)			Conversatio n Practical Exercise (4)			Managemen t in Hospitality and Tourism Industry											
			觀光導論 Introduction To Tourism	2	2	旅行社管理 概論 Introduction To Travel Agency Management	2	2	管理學 Management	3	3	餐飲成本控 制 Hospitality Cost Analysis	3	3	觀光餐旅消 費行為 Tourism and Hospitality Consumer's Behavior	2	2									
			旅館管理概 論 Introduction To Hotel Management	2	2	餐飲管理概 論 Introduction To Hospitality Management	2	2	會計學 Accounting	3	3	觀光行銷 Tourism Marketing	2	2	勞動法規與 餐旅人力資 源管理 Labor Law and Hospitality Human Resources	2	2									
			經濟學 Economics	3	3				生成式 AI 與 觀光餐旅應 用	2	2	觀光餐旅調 查與分析 Research and Analysis for Tourism Hospitality	2	2												
			統計學 Statistics	3	3																					
			選修	餐旅管理學程	應修課程數 8 門/應修學分數 16 學分	餐飲安全衛生管理與實務 2/2 Safety and Sanitation for Food and Beverage Operations 觀光英語(一)2/2 Tourism English (2) 旅館客務實務 2/2 Front Office Practice and Management				餐飲服務實務 2/2 Food and Beverage Services 旅館房務實務 2/2 Housekeeping Practice and Management 餐旅資訊系統 2/2 Hospitality Information System				餐旅創業管理 2/2 Entrepreneurship in Hospitality 服務品質與作業管理 2/2 Service Quality and Operations Management 連鎖加盟經營管理 2/2 Chain Store Service Management 英語解說導覽 2/2 Interpretation in English				顧客關係管理 2/2 Customer Relationship Management 英語簡報技巧 2/2 English Presentation Skills								
應修學分數 8 學分	手工咖啡調製實務 2/2 Handmade coffee of theory practies 發酵與酒類概論 2/2 Introduction to Fermentation and Alcoholic Beverages 觀光英語(二)2/2 Tourism English (2) 發酵與酒類調製實務 2/2 Practice of Fermentation and Liquor Mixing 咖啡烘焙實務 2/2				觀光與會展英語 2/2 Tourism and MICE English 休閒遊憩概論 2/2 Introduction To Leisure and Recreation 觀光數位多媒體 2/2 Digital Multimedia Applications in Tourism 中餐烹調實習 3/4 Chinese Cuisine Practice 義式咖啡調製實務 2/2 Espresso Coffee of Theory and Practice				消費者心理學 2/2 Consumer's Psychology 烘焙實務實習 3/4 Foundation of Baking and Practice 觀光行政法規 2/2 Tourism Administration and Laws 觀光日語(一)2/2 Tourism Japanese (1) 營收管理 2/2 Revenue Management 鐵板燒實務實習 3/4				宴會管理 2/2 Banquet Management 餐旅業務實務 2/2 Hospitality business practice 觀光餐旅創意設計 2/2 Design of Tourism and Hospitality 永續觀光規劃與管理 2/2 觀光餐旅數據分析與決策 2/2 AI 輔助永續觀光管理 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
				Coffee roasting of Theory and Practice 國際禮儀 2/2 international etiquette 應用經濟學 3/3 Applied Economics 日語能力訓練(一)2/2 Advanced Japanese Training			採購與驗收 2/2 Purchasing and Receiving 日語能力訓練(二)2/2 Advanced Japanese Training(2) 組織行為及人際關係 2/2 Organizational Behavior and Interpersonal Relationships 進階觀光英語會話 2/2 Advanced English Tourism Conversation 西餐烹調實習 3/4 Western Cuisine Practice 咖啡店經營實務實習 3/4 Practical Internship in Coffee Shop Management 輕食與點心製作實習 3/4 Light Meal and Dessert Practice 智慧科技運用與溝通 2/2 Utilization and communication of intelligent technologies 日語能力訓練(三)2/2 Advanced Japanese Training(三)			Teppanyaki Practice 餐廳規劃 2/2 Restaurant Planning 觀光日語(二)2/2 Tourism Japanese (2) 創意觀光數位行銷 2/2					
選修	智慧觀光學程	應修課程數 8 門/應修學分數 16 學分		觀光英語(一)2/2 English for Tourism(1) 觀光資源管理 2/2 Tourism Resources Management 領隊導遊實務 2/2 Practice of Tour Leading and Guiding 解說導覽實務 2/2 Practice of Interpretation			航空訂位系統 2/2 Airlines Reservation System 節慶活動與觀光 2/2 Festival Special Events and Tourism			智慧觀光目的地管理 2/2 GIS and Information Technology in Destination Management 服務品質與作業管理 2/2 Service Quality and Operations Management 旅遊糾紛案例分析 2/2 Case Analysis in Travel Dispute 英語解說導覽 2/2 Interpretation in English 遊程規劃設計 2/2 Tour Itinerary Planning and Devising			英語簡報技巧 2/2 English Presentation Skills		

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
		應修學分數 8 學分	觀光地理 2/2 Tourism Geography 觀光英語(二)2/2 Tourism English (2) 應用經濟學 3/3 Applied Economics 日語能力訓練(一)2/2 Advanced Japanese Training(1)	休閒遊憩概論 2/2 Introduction To Leisure and Recreation 觀光與會展英語 2/2 Tourism and MICE English 會議及展覽規劃 2/2 Convention and Exhibition Management 觀光數位多媒體 2/2 Digital Multimedia Applications in Tourism 休閒產業實務 2/2 Practical Training in Leisure Industry 日語能力訓練(二)2/2 Advanced Japanese Training(2) 日語能力訓練(三)2/2 Advanced Japanese Training(3) 組織行為及人際關係 2/2 Organizational Behavior and Interpersonal Relationships 進階觀光英語會話 2/2 Advanced English Tourism Conversation 智慧科技運用與溝通 2/2 Utilization and communication of intelligent technologies 餐旅資訊系統 2/2 Hospitality Information System 旅行團體作業實務 2/2 Practices of Tour Operations	海洋觀光 2/2 Marine Tourism 消費者心理學 2/2 Consumer's Psychology 觀光日語(一)2/2 Tourism Japanese (1) 觀光日語(二)2/2 Tourism Japanese (2) 線上旅行社 OTA 實務 2/2 OTA Practical Operations 觀光行政法規 2/2 Tourism Administration and Laws 地方創生與生態觀光規劃 2/2 創意觀光數位行銷 2/2	特殊興趣旅遊 2/2 special interest tour 觀光餐旅創意設計 2/2 Design of Tourism and Hospitality 永續觀光規劃與管理 2/2 觀光餐旅數據分析與決策 2/2 AI 輔助永續觀光管理 2/2													
	其他選修課程					學期實習-海外實習(一)10/10 Career Internship(Semester)-Overseas Internship On Hospitality Industrys(1) 學期實習-海外實習(二)10/10 Career Internship(Semester)-Overseas Internship On Hospitality Industrys(2) 學期實習-校外實習(一)10/10 Career Internship (Semester)-Off-Campus Practicum(1) 學期實習-校外實習(二)10/10 Career Internship (Semester)-Off-Campus Practicum(2) 實務專題(一)1/2 Practice Project (1) 實務專題(二)1/2 Practice Project (2)													

備註：

- 一、畢業總學分數為 128 學分。
- 二、必修 58 學分，選修 42 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數) (如有教學分組，應於系所訂定條件一欄詳列各組別之畢業應修學分數)
- 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，本國籍學生英語畢業門檻為等同 CEFR B1 以上程度之各類英檢成績，或通過校內英語畢業門檻檢定考試；各系自訂英語畢業門檻高於校訂者，另依該系規定。在學期間參加一次各類公開英檢考試或八次校內英語畢業門檻檢定考試，未通過者，應提出考試成績證明，重複修讀實用英文(三)或實用英文(四)並獲通過，且該重複修讀課程不計入畢業學分。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。
- 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(餐旅管理學程或智慧觀光學程)24 學分。
 - (二)非本系開設之專業選修課程最多可承認 12 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。
 - (四)需修習學期實習-校外實習(一)共計 10 學分或實務專題(一)與實務專題(二)共計 2 學分，兩者須擇一選修。
 - (五)畢業前須修讀一門全英語授課(EMI)課程。