

觀光管理系 進四技 115 學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 10 學分	中文閱讀與表達(一)	2	2	中文閱讀與表達(二)	2	2																	
				實用英文(一)	2	2	實用英文(二)	2	2	實用英文(三)	2	2														
				體育(一)	0	2	體育(二)	0	2	體育(三)	0	2	體育(四)	0	2											
通識課程	博雅通識	人文與創意美感	應修學分數 10 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																						
專業課程	必修	系專業必修	應修學分數 62 學分	會計學	3	3	初級日語會話(二)	4	4	統計學(一)	3	3	統計學(二)	3	3	觀光日語(一)	2	2	觀光日語(二)	2	2					
				觀光導論	2	2	餐飲管理概論	2	2	進階日語會話(一)	4	4	管理學	3	3	觀光餐旅消費行為	2	2	觀光餐旅個案研究	2	2					
				初級日語會話(一)	4	4	經濟學	3	3	餐飲成本控制	3	3	進階日語會話(二)	4	4	觀光行銷	2	2								
				旅館管理概論	2	2	旅行社管理概論	2	2	觀光餐旅數位行銷實務(一)	2	2	勞動法規與餐旅人力資源管理	2	2											
										觀光餐旅數位行銷實務(二)	2	2														
	選修	系專業選修	應修學分數 46 學分	觀光英語(一)2/2				觀光英語會話 2/2				消費者心理學 2/2				餐飲創業管理 2/2										
				觀光英語(二)2/2				資料蒐集與應用 2/2				觀光數位多媒體 2/2				遊程規劃設計 2/2										
				營養學 2/2				領隊導遊實務 2/2				旅館開發及規劃 2/2				餐旅行銷實務 2/2										
				國際禮儀 2/2				觀光行政法規 2/2				英語解說導覽 2/2				連鎖加盟經營管理 2/2										
				觀光資源管理 2/2				發酵與酒類概論 2/2				烘焙實務實習 3/4				銀髮族觀光 2/2										
				旅館客務實務 2/2				咖啡烘焙實務 2/2				採購與驗收 2/2				旅遊糾紛案例分析 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
			旅館房務實務 2/2 觀光地理 2/2 餐飲服務實務 2/2 簡報技巧 2/2 餐飲安全衛生管理與實務 2/2						進階觀光英語會話 2/2 餐旅組織行為及人際關係 2/2 服務品質管理 2/2 餐廳營運分析 2/2 休閒產業實務 2/2 觀光與會展英語 2/2 發酵與酒類調製實務 2/2 手工咖啡調製實務 2/2						義式咖啡調製實務 2/2 會議及展覽規劃 2/2 餐廳規劃 2/2 餐旅財務管理 2/2 餐旅資訊管理 2/2 餐旅業實例研討 2/2 西餐烹調實習 3/4 智慧觀光目的地管理 2/2 實務專題(一)2/2 實務專題(二)2/2						宴會與會議管理 2/2 輕食與點心製作實習 3/4 鐵板燒實務實習 3/4 咖啡店經營實務實習 3/4 中餐烹調實習 3/4 學期實習-校外實習(一)10/10 學期實習-校外實習(二)10/10 學年實習-校外實習 20/20 學年實習-海外實習 20/20					

備註：

- 一、畢業總學分數為 128 學分。
- 二、專業課程必修 58 學分，專業課程選修 50 學分。
- 三、校共同必修課程及通識課程 20 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、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、系所訂定條件（學程、檢定、證照、承認外系學分及其他）：
 - (一)本課程結構規劃表適用於 115 學年度進修部四技入學新生。
 - (二)非本系開設之專業選修課程最多可承認 12 學分。
 - (三)學年實習課程總實習時數為 1920 小時，學期實習課程實習總時數為 960 小時。
 - (四)其他修課相關規定依國立高雄科技大學選課準則辦理。