

國立高雄應用科技大學
102學年入學年度進修學院二技觀光系
課程規畫表

頁次: 1 之 2

列印日期: 2013/7/22 10:37:

(102入學年度之學生從3年級開始就讀)

學年	學期	102						103					
		1			2			1			2		
課程領域	科目	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選
校共同必修	國文學科										2	2	必
	進階實用英文	2	2	必									
小計		2	2		0	0		0	0		2	2	
專業必修	人力資源管理專題										2	2	必
	行銷管理專題				2	2	必						
	服務業品質管理							2	2	必			
	客房管理專題				2	2	必						
	遊程企劃							2	2	必			
	實務專題(一)							2	2	必			
	實務專題(二)										2	2	必
	餐飲成本控制與營運分析				2	2	必						
	餐飲服務專題	2	2	必									
小計		2	2		6	6		6	6		4	4	
專業選修	公共關係										2	2	選
	水域遊憩活動與管理				2	2	選						
	休閒活動企劃與領導	2	2	選									
	休閒運動與觀光	2	2	選									
	咖啡概論							2	2	選			
	咖啡調製實務										2	2	選
	初級日語會話(一)	2	2	選									
	初級日語會話(二)				2	2	選						
	宴會管理	2	2	選									
	旅行健康管理							2	2	選			
	旅運管理	2	2	選									
	旅遊行銷企劃				2	2	選						
	旅遊糾紛案例分析										2	2	選
	旅遊實務										2	2	選
	海洋與島嶼觀光							2	2	選			
	酒類概論	2	2	選									
	酒類調製實務				2	2	選						
	國際禮儀							2	2	選			
	球場管理-理論與實務							2	2	選			
	進階日語會話(一)							2	2	選			
	進階日語會話(二)										2	2	選
	進階觀光英語							2	2	選			
	進階觀光英語會話										2	2	選
	會議及展覽規劃										2	2	選
	節慶活動與觀光							2	2	選			
	資料蒐集與應用				2	2	選						
	電子商務技術與應用										2	2	選
	領隊與導遊實務							2	2	選			
	談判技巧				2	2	選						
	餐飲食品安全與衛生	2	2	選									
	餐飲業營運分析							2	2	選			
	餐廳規劃										2	2	選
	營養學	2	2	選									
簡報技巧							2	2	選				
職場法規實務與應用										2	2	選	
觀光心理學				2	2	選							
觀光行政與法規							2	2	選				
觀光英語(一)	2	2	選										
觀光英語(二)				2	2	選							

國立高雄應用科技大學
102學年入學年度進修學院二技觀光系
課程規畫表

頁次: 2 之 2

列印日期: 2013/7/22 10:37:

(102入學年度之學生從3年級開始就讀)

學年	學期	102						103					
		1			2			1			2		
課程領域	科目	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選	學分	時數	必/選
專業選修	觀光資源管理	2	2	選									
	觀光導論	2	2	選									
小計		22	22		16	16		24	24		20	20	
通識課程	通識課程	2	2	必	2	2	必						
小計		2	2		2	2		0	0		0	0	
總計		28	28		24	24		30	30		26	26	

註：一、本課程表適用1012學年度入學新生。

二、最低畢業學分爲72學分，包括共同必修核心科目8學分，院共同必修核心科目0學分，系專業必修科目18學分，選修科目最低46學分。

(其中12學分可選修非本系所開設課程，但不含通識課程選修)。

三、表列選修科目爲預定科目，將依各學期實際需要開課。

四、各系如另有規定者依其規定加註之。