

觀光管理系 進四技 109 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
校共同必修課程			應修學分數		10 學分													
			10 學分															
通識課程	博雅通識	美感與人文素養	應修學分數		10 學分													
		科技與環境永續	10 學分															
		社會與知識經濟	<u>(5 大課群至少任選 3 課群)</u>															
		歷史與多元思維																
		全球與未來趨勢																
專業課程	必修	系專業必修	應修學分數		62 學分													
			62 學分															



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	
			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	系專業選修	應修學分數 46 學分	觀光英語(一)2/2 觀光英語(二)2/2 營養學 2/2 國際禮儀 2/2 觀光資源管理 2/2 旅館客務實務 2/2 觀光地理 2/2 旅館房務實務 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	觀光英語會話 2/2 進階觀光英語會話 2/2 資料蒐集與應用 2/2 領隊導遊實務 2/2 觀光行政法規 2/2 發酵與酒類概論 2/2 發酵與酒類調製實務 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 咖啡概論 2/2	消費者心理學 2/2 觀光餐旅行動商務 2/2 旅館開發及規劃 2/2 英語解說導覽 2/2 烘焙實務 3/4 西餐烹調 3/4 採購與驗收 2/2 手工咖啡調製實務 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 智慧觀光目的地管理 2/2 義式咖啡調製實務 2/2	餐飲創業管理 2/2 遊程規劃設計 2/2 餐旅行銷實務 2/2 輕食與點心製作 3/4 咖啡店經營實務 3/4 鐵板燒實務 3/4 中餐烹調 3/4 連鎖加盟經營管理 2/2 銀髮族觀光 2/2 旅遊糾紛案例分析 2/2 宴會與會議管理 2/2 學年實習-校外實習 20/1920 學年實習-海外實習 20/1920 學期實習-校外實習(一)10/960 學期實習-校外實習(二)10/960								

備註：

- 一、畢業總學分數為 128 學分。
- 二、專業課程必修 62 學分，專業課程選修 46 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 109 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進修部選課規則辦理。

