



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	校共同必修課程	應修學分數 10學分	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	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數	課程名稱	學分數
專業課程	必修 系專業必修	應修學分數 62學分	大學國語文	2	實務應用文	2	實用英文(一)	2	實用英文(二)	2	實用英文(三)	2	實用英文(四)					
			實用英文(一)	2	實用英文(二)	2	實用英文(三)	2	實用英文(四)	2								
			體育(一)	0	體育(二)	0	體育(三)	0	體育(四)	0	2							
			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、基礎數位音樂製作、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、文學與影視俚語解讀、創意美感、創故事影響力、設計思考、自主學習課程-人文															
			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、科普閱讀寫真與做、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、自主學習課程-科技															
			博雅通識/2/2 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															
			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															
			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、亞洲文化探索與體驗、自主學習課程-全球															
			會計學 3 3 初級日語 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 觀光旅行行為 2 2 觀光旅行個案研究 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 實務專題(二) 2 2 旅館管理概論 2 2 旅行社管理概論 2 2 觀光旅行數位行銷實務(一) 2 2 勞動法規與旅人力資源管理 2 2 觀光旅行數位行銷實務(二) 2 2 實務專題(一) 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
選修 系專業選修	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			課程名稱	學分數	時數
	觀光英語(二)2/2			進階觀光英語會話 2/2			觀光餐旅行動商務 2/2			遊程規劃設計 2/2			課程名稱	學分數	時數
	營養學 2/2			資料蒐集與應用 2/2			旅館開發及規劃 2/2			餐旅行銷實務 2/2			輕食與點心製作 3/4		
	國際禮儀 2/2			領隊導遊實務 2/2			英語解說導覽 2/2			咖啡店經營實務 3/4			鐵板燒實務 3/4		
	觀光資源管理 2/2			觀光行政法規 2/2			烘焙實務 3/4			中餐烹調 3/4			連鎖加盟經營管理 2/2		
	旅館客房實務 2/2			發酵與酒類調製實務 2/2			西餐烹調 3/4			採購與驗收 2/2			銀髮族觀光 2/2		
	觀光地理 2/2			餐旅組織行為及人際關係 2/2			手工咖啡調製實務 2/2			會議及展覽規劃 2/2			旅遊糾紛案例分析 2/2		
	旅館房務實務 2/2			服務品質管理 2/2			餐廳規劃 2/2			餐旅財務管理 2/2			宴會與會議管理 2/2		
	餐飲服務實務 2/2			餐廳營運分析 2/2			餐旅資訊管理 2/2			智慧觀光目的地管理 2/2			學年實習-校外實習 20/1920		
	簡報技巧 2/2			休閒產業實務 2/2			餐旅實例研討 2/2			義式咖啡調製實務 2/2			學期實習-校外實習(一)10/960		
餐飲安全衛生管理與實務 2/2			觀光與會展英語 2/2			咖啡概論 2/2						學期實習(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。

