

觀光管理系 四技 111 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
校共同必修課程			應修學分數 12 學分		實務應用文	2	2	中文閱讀與表達	2	2										
			實用英文(一)	2	2	實用英文(二)	2	2	實用英文(三)	2	2	實用英文(四)	2	2						
			體育(一)	0	2	體育(二)	0	2	體育(三)	0	2	體育(四)	0	2						
			服務教育(一)	0	2	服務教育(二)	0	2												
通識課程	核心通識	海洋科技與文明發展	應修學分數 6 學分 (每領域必修 1 門)		核心(一) 海洋科技探索/2/2															
		生命探索與在地關懷			核心(一) 海洋文明發展/2/2															
		創意創新與數位知能			核心(二) 生命與倫理/2/2															
	博雅通識	美感與人文素養	應修學分數 10 學分 (5 大課群至少 任選 3 課群)		核心(二) 在地文化探源/2/2															
		科技與環境永續			核心(三) 創意與創新/2/2															
		社會與知識經濟			核心(三) 運算與程式設計/2/2															
歷史與多元思維		博雅通識/2/2																		
全球與未來趨勢	博雅通識/2/2																			
跨課群認列			通識微學分(一)1、通識微學分(二)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																	



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 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數	課程名稱	學分 時數								
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	3	3	程式設計	3	3	資料庫管理	3	3	大數據商業分析與決策	3	3									
			系專業必修	應修課程數 24 門/應修學分數 57 學分				初級日語會話(一)	2	4	初級日語會話(二)	2	4	進階日語會話(一)	2	4	進階日語會話(二)	2	4	觀光行銷	2	2	觀光餐旅個案研究	2	2	學期實習 -校外實習	10
		觀光導論		2	2	旅行社管理概論	2	2	管理學	3	3	餐飲成本控制	3	3	觀光餐旅消費行為	2	2	實務專題(二)	1	2							
		旅館管理概論		2	2	餐飲管理概論	2	2	會計學	3	3	勞動法規與餐旅人力資源管理	2	2	實務專題(一)	1	2										
		經濟學	3	3			觀光餐旅數位行銷實務(一)	1	2	觀光餐旅調查與分析	2	2	觀光餐旅專案管理	2	2												
	統計學	3	3					觀光餐旅數位行銷實務(二)	1	2																	
	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 觀光英語(一)2/2 旅館客務實務 2/2				餐飲服務實務 2/2 旅館房務實務 2/2 餐旅資訊系統 2/2				餐旅創業管理 2/2 服務品質管理 2/2 連鎖加盟經營管理 2/2 英語解說導覽 2/2				顧客關係管理 2/2 英語簡報技巧 2/2								
			應修學分數 8 學分				營養學 2/2 手工咖啡調製實務 2/2 發酵與酒類概論 2/2 觀光英語(二)2/2 發酵與酒類調製實務 2/2 咖啡烘焙實務 2/2 國際禮儀 2/2 應用經濟學 3/3 日語能力訓練(一)2/2				觀光與會展英語 2/2 休閒遊憩概論 2/2 觀光數位多媒體 2/2 中餐烹調 3/4 義式咖啡調製實務 2/2 採購與驗收 2/2 日語能力訓練(二)2/2 日語能力訓練(三)2/2 組織行為及人際關係 2/2 進階觀光英語會話 2/2 西餐烹調 3/4 咖啡店經營實務 3/4 輕食與點心製作 3/4 智慧科技運用與溝通 2/2				消費者心理學 2/2 觀光行政法規 2/2 俱樂部管理 2/2 觀光日語(一)2/2 觀光日語(二)2/2 營收管理 2/2 門市管理 2/2 餐廳規劃 2/2 烘焙實務 3/4 鐵板燒實務 3/4				宴會管理 2/2 餐旅業務實務 2/2 觀光餐旅創意設計 2/2 數位行銷 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
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 觀光資源管理 2/2 領隊導遊實務 2/2 解說導覽實務 2/2					旅行團體作業實務 2/2 航空訂位系統 2/2					智慧觀光目的地管理 2/2 服務品質管理 2/2 旅遊糾紛案例分析 2/2 線上旅行社 OTA 實務 2/2 英語解說導覽 2/2					英語簡報技巧 2/2				
		應修學分數 8 學分	觀光地理 2/2 觀光英語(二)2/2 應用經濟學 3/3 日語能力訓練 2/2					休閒遊憩概論 2/2 觀光與會展英語 2/2 會議及展覽規劃 2/2 觀光數位多媒體 2/2 休閒產業實務 2/2 組織行為及人際關係 2/2 日語能力訓練(二)2/2 日語能力訓練(三)2/2 進階觀光英語會話 2/2 智慧科技運用與溝通 2/2 節慶活動與觀光 2/2 英語解說導覽 2/2 餐旅資訊系統 2/2					海洋觀光 2/2 消費者心理學 2/2 遊程規劃設計 2/2 觀光日語(一)2/2 觀光日語(二)2/2 生態觀光 2/2 旅行社籌設與規劃 2/2 智慧民宿管理 2/2					特殊興趣旅遊 2/2 社區觀光與智慧應用 2/2 觀光餐旅創意設計 2/2 數位行銷 2/2				
	其他選修課程	法語入門 2/2					初級法語 2/2 進階法語 2/2 研究方法 2/2										學期實習-海外實習(一)10/960 學期實習-海外實習(二)10/960 學年實習-海外實習 20/1920 學年實習-校外實習(一)10/960 學年實習-校外實習(二)10/960					

備註：

- 一、畢業總學分數為 131 學分。
- 二、必修 69 學分，選修 34 學分。(不含校共同必修課程及通識課程的學分數)
- 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；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 2 次各類英檢考試，未通過者，須提出考試成績證明始得以下列其中一種方式通過：1. 通過校內英語畢業門檻檢定考試。2. 參加一期外語教育中心開設之短期英文加強課程，並符合課程簡章規定。3. 修讀並通過就讀院系開設 2 學分以上全英授課專業課程 1 門。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。

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。

