



觀光管理系 進四技 111學年度入學課程結構規劃表

| 校共同必修課程 | | 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 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | | | | | | |
| 博雅通識 應修學分數 10 學分 (5大課程 至少任選 3 課程) | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| 博雅通識 應修學分數 10 學分 (5大課程 至少任選 3 課程) | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | 博雅通識/2/2 | | | | | | | | | | | |
| 專業必修 應修學分數 62 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 旅館客房實務 2/2 旅館房務實務 2/2 餐飲服務實務 2/2 觀光地理 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 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 發酵與酒類調製實務 2/2 咖啡烘焙實務 2/2 手工咖啡調製實務 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 | | | | 觀光日語(一) 觀光餐旅消費行為 2/2 觀光行銷 2/2 實務專題(一) | | | | 觀光日語(二) 觀光餐旅個案研究 2/2 實務專題(二) | | | | 餐飲創業管理 2/2 遊程規劃設計 2/2 餐旅行銷實務 2/2 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 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 | | | | | | | |
| | | 會計學 3 觀光導論 2 初級日語會話(一) 4 | | | | 初級日語會話(二) 3 餐飲管理概論 2 經濟學 3 | | | | 統計學(一) 3 進階日語會話(一) 4 餐飲成本控制 3 | | | | 統計學(二) 3 管理學 4 進階日語會話(二) 3 | | | | 觀光日語(一) 3 觀光餐旅消費行為 2 觀光行銷 2 實務專題(一) 2 | | | | 觀光日語(二) 2 觀光餐旅個案研究 2 實務專題(二) 2 | | | |
| | | 旅館管理概論 2 | | | | 旅行社管理概論 2 | | | | 觀光餐旅數位行銷實務(一) 2 | | | | 觀光餐旅數位行銷實務(二) 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修 應修學分數 46 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 | | 第一學期 | | 第二學期 | | | | |
| | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | 課程名稱 | 學分數 | 學時數 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 111 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。

