



國立高雄科技大學進修學院 二年制 觀光管理系 課程表

111 年 04 月 08 日 系課程委員會通過

年 級 學 期	第一學年		第二學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期
校共同必修核心科目 (8 學分)	實用英文 2/2	通識課程 2/2	通識課程 2/2	大學國語文 2/2
小計(學分/小時)	4/4	2/2		2/2
系專業必修科目 (20 學分)	餐飲服務 2/2 旅行社管理 2/2	客房管理 2/2 行銷管理 2/2 餐飲成本控制 2/2	遊程規劃設計 2/2 服務業品質管理 2/2 實務專題(一) 2/2	實務專題(二) 2/2 人力資源管理 2/2
小計(學分/小時)	4/4	6/6	6/6	4/4
選 修 科 目 44 學 分	觀光導論 2/2	初級日語會話(二) 2/2	進階日語會話(一) 2/2	進階日語會話(二) 2/2
	初級日語會話(一) 2/2	觀光英語(二) 2/2	進階觀光英語 2/2	進階觀光英語會話 2/2
	觀光英語(一) 2/2	水域遊憩活動與管理 2/2	球場管理理論與實務 2/2	職場法規實務與應用 2/2
	休閒活動企劃與領導 2/2	發酵與酒類調製實務 2/2	國際禮儀 2/2	公共關係 2/2
	宴會管理 2/2	資料蒐集與應用 2/2	觀光行政與法規 2/2	觀光餐旅行動商務 2/2
	發酵與酒類概論 2/2	旅遊行銷企劃 2/2	簡報技巧 2/2	會議及展覽規劃 2/2
	營養學 2/2	觀光心理學 2/2	領隊導遊實務 2/2	旅遊實務 2/2
	觀光資源管理 2/2	談判技巧 2/2	海洋與島嶼觀光 2/2	餐廳規劃 2/2
	餐飲安全衛生管理與實務 2/2	手工咖啡調製實務 2/2	旅行健康管理 2/2	旅遊糾紛案例分析 2/2
	休閒運動與觀光 2/2	觀光餐旅數位行銷實務(二) 2/2	節慶活動與觀光 2/2	當今觀光議題分析 2/2
	咖啡烘焙實務 2/2		餐飲業營運分析 2/2	觀光數位多媒體 2/2
	觀光餐旅數位行銷實務(一) 2/2		銀髮族觀光 2/2	
		義式咖啡調製實務 2/2		
		線上旅行社 OTA 實務 2/2		
合 計	72 學分			

註：一、本課程表適用 111 學年度入學新生。

二、最低畢業學分為 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 20 學分，選修科目最低 44 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、表列選修科目為預定科目，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。