



## 國立高雄科技大學進修部 二年制 觀光管理系 課程表

112年3月16日系課程委員會通過

課程類別			三年級						四年級							
			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		
校共同必修課程			應修學分數 2 學分	實務應用文#			2	2								
			應修學分數 2 學分	實用英文(一)			2	2								
通識 課程	博雅通識	人文與創意美感	應修學分數 4 學分 (任選 2 課群)													
		科技與數位知能														
		社會與身心關懷														
		歷史與多元思維														
		全球與永續議題														
		通識微學分														
			通識微學分(一)1、通識微學分(二)1、通識微學分(三)1、通識微學分(四)1、通識微學分(五)1、通識微學分(六)1、通識微學分(七)1、通識微學分(八)1、通識微學分(九)1、通識微學分(十)1													
系專業 課程	必修	系專業必修	應修學分數 20 學分		餐飲服務	2	2	客房管理	2	2	遊程規劃設計	2	2	實務專題(二)	2	2
					旅行社管理	2	2	行銷管理	2	2	服務業品質管理	2	2	人力資源管理	2	2
								餐飲成本控制	2	2	實務專題(一)	2	2			
	選修	系專業選修	應修學分數 44 學分		觀光導論 2/2						進階日語會話(一) 2/2					
					初級日語會話(一) 2/2						進階日語會話(二) 2/2					
					初級日語會話(二) 2/2						進階觀光英語 2/2					
觀光英語(一) 2/2						球場管理理論與實務 2/2										
觀光英語(二) 2/2						國際禮儀 2/2										
休閒活動企劃與領導 2/2						觀光行政與法規 2/2										
宴會管理 2/2						簡報技巧 2/2										
發酵與酒類概論 2/2						領隊導遊實務 2/2										
營養學 2/2						海洋與島嶼觀光 2/2										
觀光資源管理 2/2						旅行健康管理 2/2										
餐飲安全衛生管理與實務 2/2						節慶活動與觀光 2/2										
休閒運動與觀光 2/2						餐飲業營運分析 2/2										
咖啡烘焙實務 2/2						銀髮族觀光 2/2										

課程類別			三年級						四年級					
			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
			觀光餐旅數位行銷實務(一) 2/2 觀光餐旅數位行銷實務(二) 2/2 水域遊憩活動與管理 2/2 發酵與酒類調製實務 2/2 資料蒐集與應用 2/2 旅遊行銷企劃 2/2 觀光心理學 2/2 談判技巧 2/2 手工咖啡調製實務 2/2				義式咖啡調製實務 2/2 線上旅行社 OTA 實務 2/2 進階觀光英語會話 2/2 職場法規實務與應用 2/2 公共關係 2/2 觀光餐旅行動商務 2/2 會議及展覽規劃 2/2 旅遊實務 2/2 餐廳規劃 2/2 旅遊糾紛案例分析 2/2 當今觀光議題分析 2/2 觀光數位多媒體 2/2							

**備註：**

- 一、畢業總學分數為 72 學分。
- 二、必修 20 學分，選修 44 學分。(其中 12 學分可選修非本系所開設課程，但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 8 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、表列選修科目為預定科目，將依各學期實際需要開課。
- 六、各系如另有規定者依其規定加註之

