



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 | | | | | | | |
| | | | 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) 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 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 | | | | | | | | | | | |
| | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | |
| 系專業課程 | 選修 | 應修學分數 44 學分 | 觀光導論 2/2 初級日語會話(一) 2/2 初級日語會話(二) 2/2 觀光英語(一) 2/2 觀光英語(二) 2/2 休閒活動企劃與領導 2/2 宴會管理 2/2 發酵與酒類概論 2/2 營養學 2/2 觀光資源管理 2/2 餐飲安全衛生管理與實務 2/2 休閒運動與觀光 2/2 咖啡烘焙實務 2/2 觀光餐旅數位行銷實務(一) 2/2 | | | | | | 進階日語會話(一) 2/2 進階日語會話(二) 2/2 進階觀光英語 2/2 球場管理理論與實務 2/2 國際禮儀 2/2 觀光行政與法規 2/2 簡報技巧 2/2 領隊導遊實務 2/2 海洋與島嶼觀光 2/2 旅行健康管理 2/2 節慶活動與觀光 2/2 餐飲業營運分析 2/2 銀髮族觀光 2/2 義式咖啡調製實務 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(二) 2/2 | | | | 線上旅行社 OTA 實務 2/2 | | | | | | | |
| | | | 水域遊憩活動與管理 2/2 | | | | 進階觀光英語會話 2/2 | | | | | | | |
| | | | 發酵與酒類調製實務 2/2 | | | | 職場法規實務與應用 2/2 | | | | | | | |
| | | | 資料蒐集與應用 2/2 | | | | 公共關係 2/2 | | | | | | | |
| | | | 旅遊行銷企劃 2/2 | | | | 觀光餐旅行動商務 2/2 | | | | | | | |
| | | | 觀光心理學 2/2 | | | | 會議及展覽規劃 2/2 | | | | | | | |
| | | | 談判技巧 2/2 | | | | 旅遊實務 2/2 | | | | | | | |
| | | | 手工咖啡調製實務 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

