建國科技大學 115學年度入學 四年制 觀光系

115S19

	一年級					二年級					三年級					四年級					合計	
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必修	華語	5	10	5	10	實用中文	2	2	2	2	台灣飲食文化與實務	3	3									
	職場倫理	2	2			英文(一) (二)	2	2	2	2	職場英文			2	2							
	運動與健康(一) (二)	2	2	2	2						台灣歷史與文化			2	2							
	電腦實務	3	3																			
	管理學概論			2	2																	
	小計	**12**	**17**	**9**	**14**	**小計**	**4**	**4**	**4**	**4**	**小計**	**3**	**3**	**4**	**4**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**46**
專業必修	領隊導遊實務(一)(二)	2	2	2	2	航空客運與票務	2	2			觀光活動創意設計	2	2			智慧觀光	2	2				
	觀光學概論	2	2			觀光餐飲多媒體實務	3	3			觀光餐飲數位影音實務	3	3			東南亞文化與產業觀光	2	2				
	旅行業經營管理	2	2			觀光餐旅實務研習(一)	6	6			觀光餐旅實務能力(一)	6	6			永續觀光			2	2		
	遊程規劃與設計			2	2	觀光資源規劃			2	2	觀光餐飲數位行銷實務			3	3	主題樂園經營管理			2	2		
	觀光餐飲社群媒體			3	3	會議與展覽旅遊概論			2	2	觀光餐飲大數據與AI			3	3							
						觀光數據分析與應用			3	3												
						觀光餐旅實務研習(二)			6	6												
	小計	**6**	**6**	**7**	**7**	**小計**	**11**	**11**	**13**	**13**	**小計**	**11**	**11**	**6**	**6**	**小計**	**4**	**4**	**4**	**4**	**62**	**62**
必修合計		**18**	**23**	**16**	**21**		**15**	**15**	**17**	**17**		**14**	**14**	**10**	**10**		**4**	**4**	**4**	**4**	**98**	**108**
專業選修						甜點製作實務（一）（二）	3	3	3	3	調酒與飲料調製	3	3			國際禮儀	2	2				
						觀光事業創意實務			2	2	餐飲創業實務	2	2			觀光危機處理	2	2				
											觀光餐旅實務能力(二)			6	6	生態旅遊	2	2				
											旅遊風險管理			2	2	觀光餐旅實務成果(一)	6	6				
											鄉村旅遊與產業觀光			2	2	觀光餐旅實務成果(二)			6	6		
											旅館管理			2	2	觀光餐飲數位媒體實務			3	3		
																咖啡調製及鑑賞			3	3		
備註	1. 最低畢業總學分128學分，必修98學分，選修至少30學分。 2. 觀光餐旅實務研習(一/二)、觀光餐旅實務能力(一/二)、觀光餐旅實務成果(一/二)為校外實習課程，其課程學分/時數為6/6，但校外實習時數為每週24小時。 3.本課表於115年06月18日經系課程與教學委員會會議通過。115年06月22日經院課程與教學委員會會議通過；115年00月00日經校課程委員會會議通過。																					