

國立金門大學 觀光管理 學系課程規劃表

110 學年度入學新生適用

本學系學生畢業時至少應修滿 128 學分，包括			修訂歷程		
共同必修 8 學分		通識課程 16 學分			
院必修 6 學分			系必修 61 學分		
專業選修 37 學分(包括 8 學分可選修非本學系所開設之課程)					

	一年級		二年級		三年級		四年級		四年合計					
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期						
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數						
共同必修	通識		依本校「學生修習通識教育課程辦法」規定。						16					
	體育		依本校「體育課程實施辦法」規定。						0					
	國文(一)	2 2							8					
	英文(一)	2 2												
	服務教育	0 1												
	國文(二)		2 2											
	英文(二)		2 2											
服務教育		0 1												
共同必修總計		4	4						24					
專業必修	院必修								6					
	管理學	2 2												
	計算機概論	2 2												
	院必修總計		4	4	2	2		0	0					
	系必修									61				
	本國觀光資源	2 2		旅運經營管理	2 2	領隊與導遊概論	2 2	觀光服務品質管理	2 2					
	基礎日語(一)	2 2		餐飲經營管理	2 2	觀光人力資源管理	2 2	觀光專題研究(二)	2 2					
	觀光學	2 2		觀光行政與法規	2 2	觀光研究方法	2 2	統計軟體應用	2 2					
	經濟學導論	2 2		統計學(一)	2 2	觀光英語(一)	2 2	專業實習(一)			3 3			
	世界觀光資源		2 2	觀光消費者行為	2 2	觀光行銷學	2 2	專業實習(二)			3 3			
基礎日語(二)		2 2	觀光資源規劃與管理		觀光事業財務管理		專業實習(三)		3 3					
休閒遊憩概論		2 2	旅館管理		觀光專題研究(一)									
系必修總計		8	8	6	6		10	10	6	6	9	9		
專業必修總計		12	12	8	8		10	10	6	6	6	6	9	9
專業選修	國際禮儀	2 2		餐飲安全與衛生管理	2 2	客務管理與實務	2 2	旅館營收管理	2 2					100
	兩岸旅遊政經分析	2 2		導覽與解說實務	2 2	烈酒知識導論	2 2	觀光產業開發與投資	2 2					
	旅遊多媒體應用	2 2		大陸觀光市場	2 2	旅館設施規劃與設計	2 2	節慶活動管理	2 2					
	觀光產業趨勢	2 2		海洋觀光休閒管理	2 2	航空票務管理	2 2	宴會管理	2 2					
	初等會計學	2 2		飲料與調酒實務	2 2	博奕產業專題	2 2	互聯網與觀光應用	2 2					
	文化創意產業概論	2 2		全球觀光目的地	2 2	中餐烹調(一)	2 4							
	旅遊安全與急救常識		2 2	社交英文書信	2 2	旅遊業電子商務應用	2 2							
	觀光休閒事業管理		2 2	觀光日語(一)	2 2	烘焙與實務(一)	2 4							
	導覽與解說概論		2 2	文化觀光與藝文		2 2	生態觀光		2 2					
	觀光會計學		2 2	導覽英文		2 2	房務管理與實務		2 2					
				觀光管理策略		2 2	旅遊糾紛處理		2 2					
				旅遊銷售規劃與技巧		2 2	遊程規劃與設計		2 2					
				主題餐飲實務		2 2	中餐烹調(二)		2 4					
				民宿經營與管理		2 2	航空訂位系統		2 2					
				餐旅服務技術		2 2	國際會議展覽規劃與管理		2 2					
				葡萄酒知識導論		2 2	烘焙與實務(二)		2 4					
				茶與咖啡知識導論		2 2								
			觀光日語(二)		2 2									
			地方創生與永續發展		2 2									
專業選修總計		12	8		16	22		16	16		10	0	100	
學期總計													191	

- 備註：
- 「觀光專題研究」相關規定請參照本系規範。
  - 表列選修科目為預定科目，將視實際需要而調整。
  - 須通過「本校資訊能力畢業門檻」相關規定始可畢業。
  - 須通過「觀光領域相關專業證照」至少一張以上，方可畢業
  - 飲料與調酒實務、餐旅服務技術、互聯網與觀光應用、觀光日語(一)(二)、烘焙與實務(一)(二)、中餐烹調(一)(二)等課程限觀光管理學系選修。
  - 專業實習(一)、(二)、(三)，依本校「日間部大學部專業實習課程開設準則」規定辦理。