

樹德科技大學 休閒與觀光管理系 111 學年度 四技進修部 入學生課程表

類別 科目	第一學年 (111學年度)				第二學年 (112學年度)				第三學年 (113學年度)				第四學年 (114學年度)						
	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	第一學期	學分	時數	第二學期	學分	時數	
校必修	基礎英文 I	2	2	基礎英文 II	2	2	進階英文	2	2	國文-寫作技巧	2	2	人與自然	2	2	情意通識	2	2	
	科際整合與大學教育	2	2	創造思考與問題解決	2	2	情意通識	2	2	國文-經典選讀	2	2	藝術之多元呈現	2	2	情意通識	2	2	
	體育	0	2	體育	0	2	體育	0	2	文化與生活	2	2							
	資訊技能與實作	2	2						民主與法治	2	2								
	學術倫理	0	0																
院必修	管理學	3	3	經濟學原理	3	3	統計學	3	3										
	管理學實務	1	1	經濟學實務	1	1	統計學實務	1	1										
專業必修	休閒遊憩概論	2	2	休憩資源概論	2	2	觀光人力資源管理	2	2	休閒行政與法規	2	2	研究方法	2	2	▲實務專題	1	1	
	餐旅概論	2	2	觀光旅運管理	2	2	休閒心理與遊憩行為	2	2	客務實務	2	2	觀光行銷學	2	2	休閒產業分析	2	2	
	觀光概論	2	2	國際禮儀	2	2					領隊與導遊實務	2	2	工作態度與倫理	2	2			
													餐旅衛生與安全	2	2				
專業選修	休閒觀光學程	溫泉遊憩實務	2	2	觀光歷史	2	2	旅遊地理	2	2	解說教育	2	2	會展產業概論	2	2	航空客運與票務	2	2
		觀光旅遊日文	2	2	海洋觀光	2	2	觀光心理學	2	2	服務業品質管理	2	2	遊輪旅遊	2	2	設計翻轉與地方創生	2	2
				觀光旅遊英文	2	2	國家公園與世界遺產	2	2					主題遊樂園經營管理	2	2			
							休閒活動企劃	2	2										
	餐旅烘焙學程	烘焙原理與實務	4	4	房務實務	2	2	菜單規劃與設計	2	2	西式點心製作	4	4	餐飲服務實務	2	2	葡萄酒實務	2	2
				飲料調製	4	4	餐旅採購與驗收	2	2			西餐烹調實務	4	4			中式點心製作	4	4
學分規定	1. 最低畢業學分數 128 學分。校訂必修 30 學分，院必修 12 學分，系專業必修 33 學分，系專業選修 53 學分(可承認管理學院各系專業課程 16 學分，但不包含通識課程)。																		
	2. 校訂必修課程說明： (1)英文課程須循序修畢。以相關證明免修英文課程者，所缺學分須修習通識或專業課程學分補足之。 (2)情意通識共 6 學分(三門選修課程)依個人興趣於情意通識課程中選修。 3. 本系專業課程說明： (1)註記★為實習課程。相關實習規定依本系實習手冊及「休閒與觀光管理系學生實習要點」實施。 (2)註記▲為專題課程。相關專題規定依本系「休閒與觀光管理系實務專題實施辦法」實施。 (3)註記●為證照課程。通過須達到證照點數三點(含)以上，相關證照點數認列規定依本系「休閒與觀光管理系專業證照表」。 (4)企業實習(管理學院開設TOPPING教學6學分)，為學生參加校外實習學程選修課程，其中6學分列入128畢業學分。																		

審議程序 111年3月31日系課程委員會通過、111年4月18日院課程委員會通過、111年5月4日校課程委員會通過、111年5月25日教務會議備查

列印日期 2022/5/27

系所助理：

行政助理 黃宗祥
27 MAY 2022

系所主管：

休閒與觀光管理系 宋玉麟 主任
27 MAY 2022

院長：

管理學院 陳為任 副院長

111. 5. 30