

開南大學觀光與餐飲旅館學系（餐飲旅館組）大學部選修科目表

(104 學年度(含)以後入學新生適用)

103 學年度第 6 次院課程委員會通過

課程		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
(至少應修 12 學分) 專業選修科目	系 共同 選修	觀光日文 (一)2	觀光日文(二)2	進階觀光日文 (一)2	進階觀光日文 (二)2	進階觀光英文 (一)2		餐旅實習 (二)9	進階觀光英文 (二)2
					觀光顧客行為 2	公共關係管理 2		觀光資料處理 2	就業輔導 3
	餐旅組專業選修	餐飲業概論 2	餐旅服務 3	餐旅資訊系統 2	餐旅服務實作 3	餐旅採購 2		餐旅策略與市場分析 2	餐旅連鎖業經營管理 2
		飲食文化 2		餐飲營養學 2	健康餐飲 2	餐旅設施規劃與配置 2		菜單設計與成本控制 2	咖啡與茶 2
				食物製備原理 2	餐飲標章認證 2	團體膳食管理 2		中餐烹調 3	葡萄酒評析 3
				飲料管理 3	烘焙學 3	西餐烹調 3		西餐烹調實作 3	中餐烹調實作 3
				客務管理與實務 3	房務管理與實務 3	烘焙實作 3		特色旅館經營管理 3	
						飲料調製實作 3			
						旅館安全與衛生管理 2			
備 註		1. 「餐旅服務」、「飲料管理」、「烘焙學」、「西餐烹調」和「中餐烹調」課程內容包含證照學科輔導。							
		2. 「餐旅服務實作」、「飲料管理實作」、「烘焙學實作」、「西餐烹調實作」和「中餐烹調實作」課程內容包含證照術科輔導，同學期可依實際選課人數開授多班。							
		3. 專業選修科目配合實習時間安排，於四上及四下兩學期均開授「餐旅實習(二)」							
		4. 配合實習時間安排，三下及四上兩學期開授相同專業選修科目 (不含「餐旅實習(二)」)。							