

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

(102 學年度(含)以後入學新生適用)

103 學年度第 3 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
專業選修科目 (至少應修十八學分)	系 共同 選修	日文(上) 2	日文(下) 2	觀光日語(一) 2	觀光日語(二) 2	觀光日語(三) 2		實習(二) 9	就業輔導 3
				財務管理 3	組織行為 3	觀光進階英文 3			
					觀光資料處理 3	顧客關係管理 2			
	系專業選修		餐飲文化 2	烘焙理論與實務 3	烹調理論與實務 3	烘焙食品(蛋糕及西點)證照輔導 3	休閒旅館與俱樂部管理 2	餐旅設施配置與規劃 2	中餐烹調證照輔導 3
			餐飲衛生與安全 2	食物製備原理 2	食物與營養 2	健康餐飲 2	餐旅市場調查與分析 2	民宿經營與管理 2	餐旅規劃與投資 2
			飲料管理 3	餐旅服務管理 2	餐飲規範與認證 2	餐旅服務證照輔導 3	餐旅連鎖經營與管理 2	餐旅企劃與公共關係 2	咖啡與茶 2
				旅館管理(一) 3	旅館管理(二) 3	團體膳食管理 2	餐旅採購管理 2	蔬果雕刻實務 3	餐旅經營評估 2
				飲料調製證照輔導 3	餐廳管理 2	餐飲成控與菜單設計 2	西餐進階實作 3	餐旅事故處理 2	餐旅策略管理 2
				葡萄酒品嚐與評析實作 3	創意烘焙 3	餐旅資訊系統 2		西餐烹調證照輔導 3	餐旅建築賞析 2
					花式調酒 2	西餐入門實作 3			
						博弈事業管理 3			