

(100 學年度入學新生適用)

103/10/28 修訂

通識教育課程(至少應修28學分)	領 域		核心必修 18 學分					
	本國與外國語文		本國語文 2 學分、外國語文 2 學分					
	資訊、自然與生命科學		資訊教育 2 學分、自然科學 2 學分、生命教育 2 學分					
	憲政與社會科學		憲政法治 2 學分、社會科學 2 學分					
	歷史與人文藝術		歷史研究 2 學分、人文藝術 2 學分					
	軍訓		軍訓：選修 0 學分，可折抵役期。					
	體育		日間部體育：大一、大二必修 0 學分(體育一、體育二、體育三、體育四)，大三至大四自由選修至多 2 學分。 進修部體育：大一必修 0 學分(體育一、體育二)。					
通識自由選修 10 學分，得由所屬學院規劃(限修通識教育課程)								
課程	第 1 學年		第 2 學年		第 3 學年		第 4 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
服務學習(必修)	服務學習一 0	服務學習二 0	公益服務一 1	公益服務二 1				
專業必修科目 (60 學分)	經濟學 3	管理學 3	統計學(上) 3	統計學(下) 3	工作倫理 2	實習 (一) 9	英文報告寫作 2	專題研究 2
	會計學 3	旅遊事業概論 3	觀光人力資源 3	觀光行銷學 3	觀光行政與法規 3		研究方法 3	
	觀光心理學 3	餐旅管理概論 3	觀光英文(上) 2	觀光英文(下) 2				
	觀光學概論 3	服務品質管理 2						
專業選修科目(至少應修 18 學分) 選修科目表公告於系所網站								
備 註	1.本系畢業應修習 128 學分。其中包括：本系「專業必修科目」60 學分，佔 46.9%；；公益服務必修 2 學分，佔 1.6%；「專業選修科目」18 學分，佔 14%；「通識教育課程」至少 28 學分，佔 21.9%。其餘 20 學分，佔 15.6%，開放由學生自由選修學分學程、他系課程或本系課程。 2.「通識教育課程」需達校訂之應修學分規定標準。 3.「學習護照」課程為必修零學分，合格後，始得畢業(依開南大學「學習護照」課程施行辦法)。 4.本校學生畢業英文門檻依「英文會考暨英文畢業門檻實施要點」辦理。 5.為求產學合作銜接，本系學生實習採學期輪替方式實施，輪流於三下或四上至業界實習。 6.學生須於畢業前至少考取一項專業證照，方可取得畢業資格(依本系「專業證照輔導辦法」規定)。 7.本課程於 103 年 10 月 28 日校課程委員會議通過，103 年 10 月 28 日教務會議核備。							

開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部選修科目表

(100 學年度(含)以前入學新生適用)

101.8.16 101 學年度第 1 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
(依分類至少應修十八學分) 專業選修科目	院整合課程				地理資訊系統概論 2			地理資訊系統應用 2	
	系共同選修	日文(上) 2 國際禮儀 2	日文(下) 2	觀光日語(一) 2 財務管理 3	觀光日語(二) 2 組織行為 3	觀光日語(三) 2		實習(二) 9	就業輔導 3
	觀光旅遊類		觀光地理 2	遊程設計 2	旅遊產品銷售 2	導遊領隊專業證照輔導 3	國民旅遊經營實務 2	旅遊電子商務 2	觀光旅遊趨勢 2
				遊客行為 2	領隊導遊實務 2	旅遊糾紛與危機處理 2	海洋觀光 2	旅遊景觀個案分析 2	觀光事業策略管理 2
				解說教育 2	導覽解說實務 2	原住民文化觀光 2	文化觀光 2	農產觀光經營管理 3	來台旅客業務經營 2
				觀光資源規劃 2	觀光與環境 2	觀光環境政策 2	城市觀光 2	導覽英語 2	觀光環保與防災 2
				會展管理概論 2	會展行銷 2	會展管理實務 2			
				生態觀光 3	鄉土製產體驗 2	觀光資源調查評估 2			
				航空客運實務 2	票務資訊系統 2	節慶觀光與地方行銷 2			
	餐飲旅館類		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) 2	旅館管理(二) 2	團體膳食管理 2	西餐烹調證照輔導 3		餐旅經營評估 2
				餐旅業現況 2	餐廳管理 2	餐飲成控與菜單設計 2	餐旅採購管理 2		餐旅策略管理 2
				飲料調製證照輔導 3	會議與宴會管理 2	餐旅資訊系統 2			餐旅建築賞析 2
				葡萄酒品嚐與評析實作 3	創意烘焙 3	西餐入門實作 3			
					花式調酒 2	博弈事業管理 3			
						餐旅英文 3			