

開南大學觀光與餐飲旅館學系 進修學士班選修科目表

(103 學年度入學新生適用)

103 學年度第 3 次院課程委員通過

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	
				財務管理 3	組織行為 3			觀光進階英文 3	
				國際禮儀與儀態 2	觀光資料處理 3				
	觀光旅遊類		觀光空間美學 2	觀光地理 2	旅遊產品銷售 2	導遊領隊專業證照輔導 3	旅遊電子商務 2	國民旅遊經營實務 2	觀光旅遊趨勢 2
			觀光人文美學 2	遊程設計 2	領隊導遊實務 2	旅遊糾紛與危機處理 2	旅遊景觀個案分析 2	海洋觀光 2	觀光事業策略管理 2
				遊客行為 2	導覽解說實務 2	原住民文化觀光 2	導覽英語 2	文化觀光 2	來台旅客業務經營 2
				解說教育 2	觀光與環境 2	會展管理實務 2		城市觀光 2	
				觀光資源規劃 2	會展行銷 2	觀光資源調查評估 2			
				會展管理概論 2	文化資產與觀光經營管理 3	節慶觀光與地方行銷 2			
				生態觀光 3	票務資訊系統 2				
				航空客運實務 2	國家公園管理 2				
				地理資訊系統概論 2					
	餐飲旅館類		餐飲文化 2	烘焙實作 3	烹調理論與實務 3	烘焙食品(蛋糕及西點)證照輔導 3	餐飲設施配置與規劃 2	休閒旅館與俱樂部管理 2	中餐烹調證照輔導 3
				食物製備原理 2	食物與營養 2	健康餐飲 2	民宿經營與管理 2	餐旅市場調查與分析 2	餐旅規劃與投資 2
				餐旅服務管理 2	餐飲規範與認證 2	餐旅服務證照輔導 3	餐旅企劃與公共關係 2	餐旅連鎖經營與管理 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	西餐進階實作 3	西餐烹調證照輔導 3	餐旅經營評估 2
				餐飲衛生與安全 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
				飲料管理 3	創意烘焙 3	餐旅資訊系統 2			餐旅建築賞析 2
					飲料調製證照輔導 3	博弈事業管理 3			
					葡萄酒品嚐與評析實作 3	花式調酒 2			
						西餐入門實作 3			