

開南大學 觀光與餐飲旅館學系進修學士班課程規劃表

(103 學年度入學二年級以上適用)

103/05/20 修訂

通識教育課程 (至少應修 28 學分)	領 域		核心必修 18 學分					
	語文表達 (6 學分)		●本國語文學門 2 學分 ●外國語文學門(大一英文課程)4 學分 註： 1. 應英系及特殊學生只能修「大一英文」專業以外之第二外國語文，如：日語、泰語、越語、韓語…等外國語文課程。 2. 其餘系所學生外語學門課程皆修「大一英文」課程 4 學分。					
	科學知覺 (學門任選 6 學分)		●資訊教育學門 ●自然科學學門 ●生命科學學門					
	社會實踐 (學門任選 4 學分)		●憲政法治學門 ●社會科學學門					
	人文涵育 (學門任選 4 學分)		●歷史研究學門 ●人文藝術學門					
	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 8 學分 (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
專業必修科目 (53 學分)	經濟學 3	會計學 3	統計學 3	服務品質管理 2	工作倫理 2	英文寫作 2	研究方法 3	專題實作 2
	運輸學概論 3	運輸與觀光英文 3	旅遊事業概論 3	觀光人力資源管理 3	觀光行政與法規 3	觀光專業英文 3		
	觀光學概論 3	管理學 3	餐旅管理概論 3	觀光行銷學 3				
			觀光心理學 3					
專業選修科目(至少應修 12 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」53 學分，佔 41.4 %；「專業選修科目」12 學分，佔 9.4%；「通識教育課程」至少 28 學分，佔 21.9%。其餘 35 學分，佔 27.3%，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」需依通識教育中心規定辦理並達校訂之應修學分規定標準。 3. 本課程於 103 年 05 月 20 日校課程委員會議通過，103 年 05 月 20 日教務會議核備。							

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
系共同選修 觀光旅遊類 餐飲旅館類 (至少應修十八學分) 專業選修科目	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	博奔事業管理 3			
					葡萄酒品嚐與評析實作 3	花式調酒 2			
						西餐入門實作 3			