

開南大學觀光與餐飲旅館學系 進修學士班選修科目表

(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
(至少應修十二學分) 專業選修科目	系共同選修		國際禮儀與儀態 2	觀光日文(一)2	觀光日文(二)2	觀光顧客行為 2	公共關係管理 2	觀光資料處理 2	
						進階觀光英文(一)2	進階觀光英文(二)2		
						進階觀光日文(一)2	進階觀光日文(二)2		
	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 3	觀光事業策略管理 2
			觀光人文美學 2	遊程設計 3	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	來台旅客業務經營 2
				解說教育 2	導覽解說實務 2	原住民文化觀光 2	文化資產與觀光經營管理 3	城市觀光 2	節慶觀光與地方行銷 2
				觀光資源規劃 2	會展管理實務 2	觀光與環境 2	生態觀光 3	觀光遊樂業管理 2	
				會展管理概論 2	文化觀光 2	觀光資源調查評估 2	國家公園管理 2		
				航空客運實務 2	票務資訊系統 2				
	餐飲旅館類		餐飲業概論 2	餐旅服務 3	餐旅服務實作 3	餐旅行政與發規 3	餐旅資訊系統 2	餐旅設施規劃與配置 2	餐旅策略與市場分析 2
			飲食文化 2	餐飲營養學 2	健康餐飲 2	團體膳食管理 2	餐旅採購 2	菜單設計與成本控制 2	餐旅連鎖業經營管理 2
				食物製備原理 2	餐飲標章認證 2	烘焙學 3	西餐烹調 3	中餐烹調 3	咖啡與茶 2
				飲料管理 3	飲料調製實作 3	房務管理與實務 3	烘焙實作 3	西餐烹調實作 3	葡萄酒評析 3
					客務管理與實務 3		旅館安全與衛生管理 2	特色旅宿經營管理 3	中餐烹調實作 3
備註	1.「票務資訊系統」和「導遊領隊專業證照輔導」課程內容包含證照學科及術科輔導。 2.「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。 3.「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。								