

開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部選修科目表

(106 學年度(含)以後入學新生適用)

106/04/13 修訂

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 (至少應修十二學分)	系共同選修		觀光日文 2	進階觀光日文(一)2	進階觀光日文(二)2	進階觀光英文(一)2		實習(二)9	觀光資料處理 2
			觀光統計學 3			觀光消費行為 2		進階觀光英文(二)2	
	觀光旅遊類	觀光地理 2	觀光資源規劃與評估 2	觀光空間美學 2	領隊導遊實務 2	旅遊糾紛與危機處理 2		旅遊電子商務 2	文化資產與觀光經營管理 2
		觀光與環境 2	觀光遊樂業管理 2	航空客運實務 2	旅遊產品銷售 2	導遊領隊專業證照輔導 3		旅遊景觀個案分析 2	國家公園管理 2
				票務資訊系統 2	導覽解說與實務 2	來台旅客業務經營 2		觀光事業策略管理 2	生態觀光 3
				遊程設計 3	國民旅遊經營實務 3	原住民文化觀光 2		節慶觀光與地方行銷 2	海洋觀光 2
					遊輪旅遊管理 2	會展管理與實務 2		文化觀光 2	城市觀光 2
									運動觀光 2
	餐飲旅館類	飲食文化 2	餐旅服務 3	餐旅服務實作 3	餐旅採購 2	餐旅資訊系統 2		餐旅公關與危機處理 2	餐旅連鎖業經營管理 2
		餐飲營養學 2	食物製備原理 2	健康餐飲 2	餐飲法規與標準 3	餐旅設施規劃與管理 2		菜單設計與成本控制 2	團體膳食管理 2
				飲料管理 3	烘焙學 3	中餐烹調 3		西餐烹調 3	旅館安全與衛生管理 2
				廚房與餐務管理 2	飲料調製實作 3	烘焙實作 3		中餐烹調實作 3	西餐烹調實作 3
					房務管理與實務 3			餐廳經營管理與實務 2	客務管理與實務 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，同一學期可依實際選課人數開授多班。 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」、「飲料調製實作」、「烘焙實作」、「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，同一學期可依實際選課人數開授多班。 4. 配合實習時間安排，於三下及四上兩學期開授相同專業選修科目 (不含「實習(二)」)。							