

**開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部課程規劃表**  
(111 學年度入學新生適用)

111/05/17 新訂

通識教育課程 (至少應修 28 學分)	領域		涵蓋學門					
	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.應用英語學系學生及特殊學生僅能修「大一必修英文」課程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.其餘系所學生外國語文學門課程皆須修習「大一必修英文」課程 4 學分。					
	科學知覺 (4 學分)		●自然科學學門 ●生命科學學門●資訊教育學門 註： 1.資訊管理學系學生需修習科學知覺領域學門任選 4 學分。 2.其餘系所學生資訊教育學門課程皆須修習「程式設計類」課程 2 學分，及科學知覺領域學門任選 2 學分。					
	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		全民國防教育軍事訓練：選修 0 學分					
	體育		日間部體育：1. 必修體育課程為2學分，每門課程1學分2學時，共修習2門(體育一、體育二) 2. 選修體育課程(休閒體育)至多修習1門(2學分，可計入通識自由選修學分) 進修部體育：必修體育課程為 2 學分，每門課程 1 學分 2 學時，共修習 2 門(體育一、體育二)					
	通識自由選修8學分(限修通識教育課程)							
	註：修習各學系訂定之通識排除課程，不納入畢業學分。							
	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)		勞作教育一 1	勞作教育二 1	公益服務一 1	公益服務二 1			
專業必修科 (四十八學分)		餐飲管理 3	旅館管理 3	餐飲衛生與安全 3	校內實務操作一 1	校內實務操作二 1	實習(一)9	專題研討(一)3
	觀光學 3	旅行業管理 3	觀光英文(一)2	觀光英文(二)2	工作倫理與實習輔導 2			
	餐旅與觀光日文(一)2	餐旅與觀光日文(二)2	觀光行政與法規 3	觀光心理學 3				
專業選修科目(至少應修 32 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「專業必修課程」48 學分、「專業選修課程」32 學分;「通識教育課程」28 學分、「公益服務」2 學分、「勞作教育」2 學分;「自由選修學分」16 學分，開放由學生自由選修學分學程、他系課程或本系課程(不含通識教育課程)。 2.「實習(一)」、「實習(二)」為校外實習課程。 3.「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。 4.「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)。 5.本校學生畢業英文門檻依「學生英文能力畢業門檻實施要點」辦理。 6.為求產學合作銜接，本系學生實習採學期輪替方式實施，於三下或四上分派至業界實習，專業必修科目配合實習時間安排，於二下及三上兩學期均開授「工作倫理與實習輔導」，於三下及四上兩學期均開授「實習(一)」和「專題研討(一)」。 7.學生須於修業年限內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)。 8.「中五學制生」應增加其畢業應修學分(至少 12 學分)。 9.本系學生依「開南大學跨領域學習實施辦法」，應完成修習「重點跨領域學分學程、輔系或雙主修」始得畢業 10.本課程於 111 年 05 月 17 日校課程委員會議通過，111 年 05 月 17 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

## (111 學年度入學新生適用)

111/05/12 新訂

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 (至少應修三十二學分)	共同專業選修	國際禮儀與儀態 2	人力資源管理 3	服務業管理 3	餐旅與觀光財務管理 3	數位行銷 3		實習(二)9	就業輔導 2
				餐旅與觀光日文(三)2	餐旅與觀光日文(四)2			大數據分析與應用 2	
	觀光旅遊專業選修	觀光地理 2	旅遊糾紛與危機處理 2	票務資訊系統 2	領隊導遊實務 2	導遊領隊專業證照輔導 3		主題旅遊 2	國家公園管理 2
		航空客運概論 2	觀光與環境 2	遊程設計 3	觀光資源規劃與評估 2	節慶觀光與地方行銷 2		旅遊產品操作 2	文化觀光 2
			郵輪概論 2	生態觀光 3	導覽解說與實務 2	出入境旅客經營實務 2		觀光遊樂業管理 2	
					國民旅遊經營實務 2				
	餐飲旅館專業選修		食物製備與營養 3		團體膳食設計與管理 3	餐飲法規與實務 3		餐廳經營管理實務 3	餐飲創新與創業規劃 3
		餐飲服務實作 3	中餐烹調 3	進階中餐烹調 3	中式點心製作 3	西餐烹調 3		世界飲食文化 3	創意異國料理製作 3
		茶飲與咖啡調製 3	烘焙實作 3	進階烘焙實作 3	創意烘焙製作 3	宴會服務與實務操作 3		伴手禮與外賣食品製作 3	葡萄酒管理與品評 3*
		旅館客房服務實作 3	房務管理 2	客務管理 2	民宿管理 2	餐旅採購 2		俱樂部經營與活動規劃 2	管家實務 2
		實習旅館房務實務 2	實習旅館客務實務 2				會展管理與實務 2		
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.「餐飲服務實作」、「茶飲與咖啡調製」、「旅館客房服務實作」、「烘焙實作」、「中餐烹調」、「西餐烹調」課程內容包含證照學科和術科輔導，同一學期可依實際選課人數開授多班。							
		3.配合實習時間安排，於三下及四上兩學期均開授相同專業選修科目，惟「實習(二)」於四上及四下均開授。							