

# 開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部選修科目表

(107 學年度入學新生適用)

108/06/28 107 學年度第 6 次院課程會議通過

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		職場彩妝與形 象造型 2	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	觀光遊樂業管 理 2	航空客運實務 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		票務資訊系統 2	旅遊產品操作 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
				遊程設計 3	國民旅遊經營 實務 3	來台旅客經營 實務 2		觀光事業策略 管理 2	生態觀光 3
				導覽解說與實 務 2	郵輪概論 2	原住民文化觀 光 2		節慶觀光與地 方行銷 2	海洋觀光 2
					觀光資源規劃 與評估 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	食物製備原理 2	飲料管理 3	餐旅採購 2	餐旅連鎖業經 營管理 2		菜單設計與成 本控制 2	餐旅公關與危 機處理 2
		餐飲營養學 2	餐廳服務實作 3	旅館客房服務 實作 3	餐飲法規與標 章 3	健康餐飲 2		餐廳經營管理 與實務 2	團體膳食管理 2
		餐旅服務 3	烘焙學 3	烘焙實作 3	飲料調製實作 3	西餐烹調實作 3		旅館安全與衛 生管理 2	餐旅設施規劃 與管理 2
				中餐烹調 3	中餐烹調實作 3	進階烘焙實作 3		進階飲料調製 實作 3	餐旅資訊系統 2
				房務管理與實 務 3	西餐烹調 3	客務管理與實 務 3		進階中餐烹調 實作 3	廚房與餐務管 理 2
								進階西餐烹調 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，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，同一學期可依實際選課人數開授多班。								
	3. 「餐廳服務實作」、「旅館客房服務實作」、「飲料調製實作」、「烘焙實作」、「西餐烹調實作」、「中餐烹調實作」、「進階飲料調製實作」、「進階烘焙實作」、「進階西餐烹調實作」和「進階中餐烹調實作」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均開授相同專業選修科目，惟「實習(二)」於四上及四下均開授。								