開南大學觀光與餐飲旅館學系 進修學士班選修科目表

（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	觀光消費行為 2	觀光資料處理 2	進階觀光英文(二)2
				觀光統計學 3		職場彩妝與形象造型 2		進階觀光英文(一)2	
	觀光旅遊類		觀光與環境 2	領隊導遊實務 2	航空客運實務 2	郵輪概論 2	旅遊糾紛與危機處理 2	國家公園管理 2	來台旅客經營實務 2
				旅遊產品操作 2	票務資訊系統 2	生態觀光 3	導遊領隊專業證照輔導 3	文化資產與觀光經營管理 2	觀光事業策略管理 2
				觀光遊樂業管理 2	遊程設計 3	國民旅遊經營實務 3	旅遊電子商務 2	城市觀光 2	節慶觀光與地方行銷 2
				觀光地理 2	導覽解說與實務 2	觀光資源規劃與評估 2	旅遊景觀個案分析 2	海洋觀光 2	文化觀光 2
							原住民文化觀光 2	運動觀光 2	會展管理與實務 2
	餐飲旅館類	飲食文化 2		食物製備原理 2	健康餐飲 2	餐旅採購 2	中餐烹調 3	餐旅公關與危機處理 2	餐旅連鎖業經營管理 2
				烘焙學 3	飲料管理 3	餐飲法規與標章 3	菜單設計與成本控制 2	團體膳食管理 2	餐廳經營管理與實務 2
				餐旅服務 3	烘焙實作 3	飲料調製實作 3	旅館安全與衛生管理 2	中餐烹調實作 3	餐旅資訊系統 2
					餐飲營養學 2	餐廳服務實作 3	房務管理與實務 3	餐旅設施規劃與管理 2	西餐烹調實作 3
							旅館客房服務實作 3	西餐烹調 3	客務管理與實務 3
									廚房與餐務管理 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。 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」和「中餐烹調實作」課程內容包含證照術科輔導。								