開南大學觀光與餐飲旅館學系 進修學士班課程規劃表 (110 學年度入學新生適用)

110/05/18 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)	<ul style="list-style-type: none"> ●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習「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)	<ul style="list-style-type: none"> ●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)	<ul style="list-style-type: none"> ●憲政法治學門 ●社會科學學門 						
	人文涵育 (學門任選 4 學分)	<ul style="list-style-type: none"> ●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
專業必修科目 (四十八學分)	觀光心理學 3	觀光行政與法規 3	旅遊事業管理 3	餐飲管理 3	人力資源管理 3	經濟學 3	專題研討(二)3	工作倫理 2
	旅館管理 3	觀光學概論 3	觀光英文(一)2	餐飲衛生與安全 3	會計與財務管理 3	專題研討(一)3	行銷管理 3	服務品質管理 3
				觀光英文(二)2				
專業選修科目(至少應修三十六學分) 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」36 學分；「通識教育課程」28 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.「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。 3.「中五學制生」應增加其畢業應修學分(至少 12 學分)。 4. 本課程於 110 年 05 月 18 日校課程委員會議通過，110 年 05 月 18 日教務會議核備。							

開南大學觀光與餐飲旅館學系 進修學士班選修科目表

(110 學年度入學新生適用)

110/05/05 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 (至少應修三十六學分)	系共同選修	彩妝與形象管理 2	國際禮儀與儀態 2	基礎日文(一)2	基礎日文(二)2	觀光日文(一)2	觀光日文(二)2	觀光資料處理 2	進階觀光英文(二)2	
							觀光消費行為 2	進階觀光英文(一)2		
	觀光旅遊類	航空客運概論 2	觀光與環境 2	郵輪概論 2	票務資訊系統 2	領隊導遊實務 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	
		會展管理與實務 2	國民旅遊經營實務 2	觀光資源規劃與評估 2	旅遊景觀個案分析 2	文化資產與觀光經營管理 2	導遊領隊專業證照輔導 3	生態觀光 3	原住民文化觀光 2	
		觀光地理 2		觀光遊樂業管理 2		導覽解說與實務 2	旅遊電子商務 2	城市觀光 2	節慶觀光與地方行銷 2	
						觀光事業策略管理 2	旅遊產品操作 2	海洋觀光 2	文化觀光 2	
							出國旅客經營實務 2	運動觀光 2	遊程設計 3	
	餐飲類	飲食文化 2	飲料管理 3	食物製備原理 2	烘焙實作 3	餐飲法規與標章 3	中餐烹調 3	團體膳食管理 2	餐廳經營管理與實務 2	
		健康餐飲 2	餐飲營養學 2	烘焙學 3	餐飲服務實作 3	廚房與餐務管理 2	菜單設計與成本控制 2	中餐烹調實作 3	西餐烹調實作 3	
				飲料調製實作 3				西餐烹調 3		
	旅館類	餐旅服務 3			餐旅資訊系統 2	房務管理與實務 3	旅館安全與衛生管理 2	餐旅設施規劃與管理 2	餐旅連鎖業經營管理 2	
						餐旅採購 2	旅館客房服務實作 3	餐旅公關與危機處理 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。 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. 「餐飲服務實作」、「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。								