

(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)		●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)		●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	勞作教育二	公益服務一	公益服務二				
專業必修科目 (六十三學分)		經濟學 3	旅遊事業管理 3	服務品質管理 3	人力資源管理 3	行銷管理 3	實習(一)9	專題研討(一)3	專題研討(二)3
		餐飲管理 3	觀光心理學 3	餐飲衛生與安全 3	會計與財務管理 3	工作倫理與實習輔導 2	校內實務操作二 1		
		觀光學概論 3	旅館管理 3	觀光行政與法規 3	觀光英文(二)2	校內實務操作一 1			
		基礎日文(一)2	基礎日文(二)2	觀光英文(一)2					
專業選修科目(至少應修十九學分)									
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」63 學分、「專業選修課程」19 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」14 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)」、「校內實務操作二」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 大學部選修科目表
(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	
(至少應修十九學分) 專業選修科目	系 共同 選修	國際禮儀與儀態 2	彩妝與形象管理 2	觀光日文(一)2	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	
						觀光消費行為 2		進階觀光英文(二)2	就業輔導 2	
	觀光 旅遊 類	觀光與環境 2	觀光遊樂業管理 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		旅遊電子商務 2	文化資產與觀光經營管理 2	
		航空客運概論 2	郵輪概論 2	遊程設計 3	導覽解說與實務 2	導遊領隊專業證照輔導 3		旅遊產品操作 2	國家公園管理 2	
			觀光地理 2	旅遊景觀個案分析 2	國民旅遊經營實務 2	來台旅客經營實務 2		觀光事業策略管理 2	生態觀光 3	
					觀光資源規劃與評估 2	會展管理與實務 2		節慶觀光與地方行銷 2	海洋觀光 2	
						出國旅客經營實務 2		文化觀光 2	城市觀光 2	
								原住民文化觀光 2	運動觀光 2	
	餐飲 類	飲食文化 2	食物製備原理 2	烘焙實作 3	餐飲法規與標準 3	健康餐飲 2		菜單設計與成本控制 2	餐廳經營管理與實務 2	
		餐飲營養學 2	餐飲服務實作 3	中餐烹調 3	中餐烹調實作 3	西餐烹調實作 3		進階飲料調製實作 3	團體膳食管理 2	
		飲料管理 3	烘焙學 3		西餐烹調 3	進階烘焙實作 3		進階中餐烹調實作 3	廚房與餐務管理 2	
			飲料調製實作 3					進階西餐烹調實作 3		
	旅館 類	餐旅服務 3		旅館客房服務實作 3	餐旅採購 2	餐旅連鎖業經營管理 2		餐旅公關與危機處理 2	餐旅設施規劃與管理 2	
				房務管理與實務 3		客務管理與實務 3		旅館安全與衛生管理 2	餐旅資訊系統 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」、「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。										