開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部選修科目表

(109 學年度入學新生適用)

109/05/08 108 學年度第 4 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 (至少應修十九學分)	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		
	觀光 旅遊類	觀光地理 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	
		觀光與環境 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	
		航空客運概論 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 旅館類	飲食文化 2	食物製備原理 2	旅館客房服務實作 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	餐飲服務實作 3	烘焙實作 3	餐飲法規與標準 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	中餐烹調 3	中餐烹調實作 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	
		飲料管理 3	飲料調製實作 3	房務管理與實務 3	西餐烹調 3	進階烘焙實作 3		進階飲料調製實作 3	餐旅資訊系統 2	
						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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>								