

開南大學觀光與餐飲旅館學系 大學部課程規劃表
(112 學年度入學新生適用)

113/05/14 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 (6-10 學分)*註二	●本國語文學門 2 學分 ●外國語文學門(必修英文課程)4-8 學分*註二
	科學知覺 (4 學分)*註三	●自然科學學門 ●生命科學學門 ●資訊教育學門
	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
	全民國防教育 軍事訓練	選修1學分，至多修習1門，可計入通識自由選修學分，超過1門者，僅供折抵役期，不納入畢業學分。
	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)
	通識自由選修 4-8 學分(限修通識教育課程)*註二	
	註一、修習各學系訂定之通識排除課程，不納入畢業學分。	
	註二、外國語文學門修習方式如下： 1.應用英語學系學生及例外學生僅能修習「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 4 學分(即語文表達領域 6 學分，通識自由選修 8 學分)。 2.各學系若規劃大二以上之 4 學分專業領域英文課程者，外國語學門僅需修習大一必修英文 4 學分(即語文表達領域 6 學分，通識自由選修 8 學分)。 3.其餘學系學生外國語文學門課程皆須修習「必修英文」課程 8 學分(即語文表達領域 10 學分，通識自由選修 4 學分)。	
註三、科學知覺領域修習方式如下： 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.其餘學系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。		

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 1	勞作教育二 1	公益服務一 1	公益服務二 1				
專業必修科 (四十三學分)	餐飲管理 3	旅館管理 3	餐飲衛生與安全 3	觀光心理學 3	專題製作(一)3	專題製作(二)3	實習(一)9	
	觀光學 3	旅行業管理 3	觀光行政與法規 3	餐飲法規與實務 3	校內實務操作(一)1	校內實務操作(二)1		
					工作倫理與實習輔導 2			
專業選修科目(至少應修 37 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」43 學分、「專業選修課程」37 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」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.「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，於四上或四下分派至業界實習，配合實習時間安排，於三上及三下兩學期均開授「工作倫理與實習輔導」，於四上及四下兩學期均開授「實習(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.本系學生依「開南大學跨領域學習實施辦法」，應完成修習「重點跨領域學分學程、輔系或雙主修」始得畢業
- 10.本課程於113年05月14日校課程委員會議通過，113年05月14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 (112學年度入學新生適用)

112/05/17 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 (至少應修三十七學分)	共同專業選修	行銷管理 3	人力資源管理 3	服務品質管理 3	財務管理 3	國際禮儀與儀態 2	大數據分析與應用 2		就業輔導 2	
		設計思考 2	智慧服務概論 2	餐旅與觀光日文(一)2	餐旅與觀光日文(二)2	餐旅與觀光日文(三)2	餐旅與觀光日文(四)2		實習(二)9	
				人工智慧應用導論 2	虛擬實境與擴增實境應用 2	餐旅與觀光英文(一)2	餐旅與觀光英文(二)2		永續經營管理 3	
	觀光旅遊專業選修	觀光地理 2	觀光與環境 2	票務資訊系統 2	領隊導遊實務 2	導覽解說與實務 2	主題旅遊 2		國家公園管理 2	
			郵輪概論 2	遊程設計 3	觀光資源規劃與評估 2	出入境旅客經營實務 2	旅遊產品操作 2		旅遊糾紛與危機處理 2	
				生態觀光 3	國民旅遊經營實務 2		觀光遊樂業管理 2			
	餐飲旅館專業選修	餐飲服務實作 3	食物製備與營養 3	咖啡豆烘焙 2	法國料理 2	團體膳食設計與管理 3	冰淇淋與乳製品製作 2		餐廳規劃與創業 3	
		茶飲與咖啡調製 3	中餐烹調(一) 3	中餐烹調(二) 3	進階中餐烹調 3	宴會服務與實務操作 3	中式點心製作 3		葡萄酒管理與品評 3	
		旅館客房服務實作 3	西餐烹調(一) 3	西餐烹調(二) 3	進階西餐烹調 3	法國點心製作 2	世界飲食文化 3		創意異國料理製作 3	
		烘焙實作(一)3	烘焙實作(二) 3	進階烘焙實作 3	創意烘焙製作 3	巧克力製作 2	俱樂部經營與活動規劃 2		管家實務 2	
				旅館房務管理與實務 3	旅館客務管理與實務 3		會展管理與實務 2			
	備註	1.配合實習時間安排，於四上及四下兩學期均開授相同專業選修科目。								