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

111/05/17 新訂

	領　域	涵蓋學門
通識教育課程（至少應修28學分）	**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「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.其餘系所學生外語學門課程皆修「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)									
修科目	專業必（三十三學分）	旅行業管理 3	觀光學 3	觀光心理學 3	觀光英文(一)2	觀光英文(二)2	專題研討(一)3	專題研討(二)3	工作倫理 2
		旅館管理 3	餐飲管理 3		餐飲衛生與安全 3		觀光行政與法規 3		
專業選修科目(至少應修 51 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」33 學分、「專業選修課程」51 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 111 年 05 月 17 日校課程委員會議通過，111 年 05 月 17 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

（111 學年度入學新生適用）

112/10/26　112 學年度觀光運輸學院第 1 次院課程會議修訂通過

課程		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
專業選修科目（至少應修五十一學分）	共同專業選修	人力資源管理 3	國際禮儀與儀態 2	餐旅與觀光財務管理 3	服務業管理 3		數位行銷 3		大數據分析與應用 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	
	觀光旅遊專業選修	旅遊糾紛與危機處理 2	觀光地理 2	領隊導遊實務 2	票務資訊系統 2	導遊領隊專業證照輔導 3	節慶觀光與地方行銷 2	文化觀光 2	主題旅遊 2
		觀光與環境 2	航空客運概論 2	導覽解說與實務 2	遊程設計 3	旅遊產品操作 2	出入境旅客經營實務 2	國家公園管理 2	觀光遊樂業管理 2
		郵輪概論 2		觀光資源規劃與評估 2	生態觀光 3				
				國民旅遊經營實務 2					
	餐飲旅館專業選修	食物製備與營養 3	餐飲服務實作 3*	團體膳食設計與管理 3	茶飲與咖啡調製 3*	中式點心製作 3*	餐飲法規與實務 3	餐飲創新與創業規劃 3	餐廳經營管理實務 3
		烘焙實作 3	旅館客房服務實作 3	中餐烹調 3*	西餐烹調 3*	創意烘焙製作 3	伴手禮與外賣食品製作 3	葡萄酒管理與品評 3*	世界飲食文化 3
		民宿管理 2		房務管理 2	客務管理 2		餐旅採購 2	管家實務 2	俱樂部經營與活動規劃 2
				實習旅館房務實務 2	實習旅館客務實務 2				會展管理與實務 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. 「餐飲服務實作」、「茶飲與咖啡調製」、「旅館客房服務實作」、「烘焙實作」、「中餐烹調」、「西餐烹調」課程內容包含證照學科和術科輔導。							