

(113 學年度入學新生適用)

114/05/13 修訂

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(必修英文課程)4 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	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。	
2. 其餘系所學生外國語文學門課程皆須修習「必修英文」課程 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)								
專業必修 (三十八學分) 科目	旅行業管理 3	觀光學 3	觀光心理學 3	餐飲衛生與安全 3	餐飲法規與實務 3	專題製作(一)3	專題製作(二)3	工作倫理 2
	旅館管理 3	餐飲管理 3		服務品質管理 3	行銷管理 3	觀光行政與法規 3		
專業選修科目(至少應修 46 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」38 學分、「專業選修課程」46 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 114 年 05 月 13 日校課程委員會議通過，114 年 05 月 13 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專業選修科目表

(113 學年度入學新生適用)

114/04/30 113 學年度觀光運輸學院第 5 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 (至少應修四十六學分)	共同專業選修	人力資源管理 3	設計思考 2	財務管理 3	餐旅與觀光日文(一)2	虛擬實境與擴增實境應用 2	人工智慧應用導論 2	大數據分析與應用 2	永續經營管理 3
				智慧服務概論 2		餐旅與觀光日文(二)2	餐旅與觀光英文(一)2	餐旅與觀光英文(二)2	國際禮儀與儀態 2
	觀光旅遊專業選修	觀光與環境 2	觀光地理 2	領隊導遊實務 2	票務資訊系統 2	旅遊產品操作 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	生態觀光 3	國民旅遊經營實務 2	出入境旅客經營實務 2	觀光遊樂業管理 2	旅遊糾紛與危機處理 2
	餐飲旅館專業選修	食物製備與營養 3	餐飲服務實作 3	法國料理 2	團體膳食設計與管理 3	世界飲食文化 3	咖啡豆烘焙 2	冰淇淋與乳製品製作 2	餐廳規劃與創業 3
		中餐烹調 3	烘焙實作 3	中式點心製作 3	茶飲與咖啡調製 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
		西餐烹調 3	旅館客房服務實作 3	旅館客務管理與實務 3	旅館房務管理與實務 3	葡萄酒管理與品評 3	法國點心製作 2	會展管理與實務 2	