

自108學年度新生起實施

1080703-107學年度第10次教務會議修正通過  
1080501-107學年度第2學期第1次課程委員會審議通過

南亞技術學院日間部四年制餐旅管理系 科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
共同必修課程	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2	2															
	英文(一)(二)(三)	6	6	2	2	2														
	大學之道	1	1	1																
	學術倫理	1	1	1																
	體育	4	4	2	2															
	勞作教育	0	2		1	1													學分不計	
	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>8/9</b>	<b>6/7</b>	<b>2/2</b>													學分/時數	
通識課程	六大核心通識	12	12		2	2	2		4	2										
	跨領域通識	6	6		2	2	2													
	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>4/4</b>	<b>4/4</b>	<b>4/4</b>		<b>4/4</b>	<b>2/2</b>									學分/時數	
專業必修課程	餐旅管理	2	2	2																
	飲品調製實務	3	4	2	2														實務課程	
	客務管理與實務	2	3	1	2														實務課程	
	餐旅衛生與安全管理	2	2	2																
	菜單規劃與成本分析	2	2		2															
	房務管理與實務	3	3			1	2												實務課程	
	餐旅會計與財務分析	2	2			2														
	餐旅資訊系統	3	4				2	2											使用電腦	
	葡萄酒入門	2	3				1	2											實務課程	
	餐旅人力資源管理	2	2				2													
	餐旅服務業品質管理	2	2						2											
	餐飲服務技術	3	3						1	2									實務課程	
	顧客抱怨與危機處理	2	2						2											
	餐旅行銷	2	2							2										
	專業廚藝製作	4	4								2	2							實務課程	
	專題製作	3	3										1	2					實務課程	
	酒與美食	3	3										1	2					實務課程	
	餐旅創業實務	3	3										1	2					實務課程	
<b>合計</b>	<b>45</b>	<b>49</b>	<b>9/11</b>	<b>2/2</b>	<b>5/5</b>	<b>7/9</b>	<b>7/7</b>	<b>6/6</b>	<b>9/9</b>	<b>0/0</b>								學分/時數		
<b>專業選修課程(至少應修)</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>0/0</b>	<b>8/8</b>	<b>8/8</b>	<b>8/8</b>	<b>8/8</b>	<b>8/8</b>	<b>8/8</b>	<b>0/0</b>	<b>9/9</b>							學分/時數		
<b>總計</b>	<b>128</b>	<b>134</b>	<b>17/20</b>	<b>20/21</b>	<b>19/19</b>	<b>19/21</b>	<b>19/19</b>	<b>16/16</b>	<b>9/9</b>	<b>9/9</b>								學分/時數		

1. 畢業應修128學分=共同必修16學分+通識課程18學分+專業必修45學分+專業選修49學分。
2. 勞作教育為必修0學分。
3. 大學部學生須通過中文及英文能力檢定,未通過者需參加補救教學。
4. 本系訂有畢業門檻制度,修完畢業應修學分後,仍須通過畢業門檻檢核始得畢業。

1111215-111學年度第1學期第12次校課程委員會審議通過

1111222-111學年度第1學期第2次校課程委員會審議通過

1110324-110學年度第1次教務會議審議通過

1110317-110學年度第2學期第1次課程委會審議通過

自108學年度新生起實施

**南亞技術學院日間部四年制 餐旅管理系 選修科目表**

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授 課 時 數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
專業 選修 科目	電腦概論	2	2			2														
	電子商務	2	2				2													
	餐旅多媒體	2	2						2											
	餐旅英文	2	2						2											
	餐旅日文	2	2							2										
	進階餐旅英文	2	2								2									
	進階餐旅日文	2	2									2								
	會議與展覽管理	2	2					2												
	旅館事故與案例探討	2	2											2						
	消費者行為	2	2												2					
	督導實務	2	2														2			
	俱樂部管理	2	2									2								
	活動企劃實務	2	2													2				
	職場倫理	2	2														2			
	國際禮儀	2	2					2												
	廚房設備與規劃	2	2								2									
	食材認識與採購	2	2											2						
	進階專業廚藝製作	4	4								4									
	異國特色料理	4	4											4						
	餐廳規劃與設計	2	2												2					
	宴會管理	2	2							2										
	飲料業經營與實務	2	2								2									
	咖啡烘焙與杯測	2	2									2								
	咖啡拉花藝術	2	2										2							
	進階葡萄酒與品評	2	2											2						
	茶文化與製作	2	2															2		
	國內企業參訪	2	2												2					
	海外企業參訪	2	2														2			
	專業實習(一)(二)	4	4								2		2							
	校外實習(一)(二)(三)	9	9																9	
	連鎖餐飲創業與實務	3	3															3		
	宴會實務	3	3															3		
	精釀啤酒品飲與實務	3	3															3		
	啤酒釀造基礎與法規	4	4									4								
	啤酒產業發展與經營	2	2											2						
創新創業管理	2	2										2							校訂選修	
烘焙食品製作	4	4													4					
3C共通核心職能	3	3														3			共通核心職能課程	
至少應修	49	49					8			8			8			8		9	學分/時數	