

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	上	下	上	下			
				授課	實作	授課	實作	授課	實作	授課	實作	授課	實作	授課	實作			
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
	合計	16	18	8/9	6/7	2/2												學分/時數
課 通 程 識	通識課程	18	18		4		4		4		4		2					
	合計	18	18		4/4		4/4		4/4		4/4		2/2				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													
	餐旅衛生與安全管理	3	3	3														
	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											
	烘焙食品製作	3	4						4									實務課程
	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
	旅館英文	2	2										2					
	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	
合計	45	49	10/12	2/2	5/5	7/9	7/7	6/6	8/8	0/0							學分/時數	
專業選修課程(至少應修)		49	49	0/0	6/6	6/6	6/6	6/6	8/8	8/8	9/9							學分/時數
總計		128	134	18/21	18/19	15/17	13/19	15/17	14/16	12/16	9/9							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。

