

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		
共同必修科目	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2	2												
	英文(一)(二)(三)(四)	8	8	2	2	2	2										
	大學之道	2	2	2													
	全民國防教育軍事訓練課程-國防科技	2	2	2													
	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員	2	2		2												
	體育	4	8		2		2		2								
	勞作教育	0	2		1		1										
	合計	22	28	9/11	7/9	3/4	3/4										
通識課程	六大核心通識(至少選修三種領域)	12	12		2		2		2		4		2				
	跨領域通識	6	6		2		2		2								
	合計	18	18		4/4		4/4		4/4		4/4		2/2				學分/時數
學群專業必修	電腦概論	2	2		2												使用電腦
	民生產業概論	2	2				2										
	國際禮儀	2	2					2									
	管理學	2	2						2								
	職場倫理	2	2								2						
	合計	10	10		2/2		2/2		2/2		2/2		2/2				學分/時數
專業必修科目	餐旅管理	3	3	3													
	客務管理與實務	2	3		1	2											實務
	房務管理與實務	2	3				1	2									實務
	專業廚藝製作(一)	2	4	1	3												實務
	專業廚藝製作(二)	2	4		1	3											實務
	飲品設計	2	3	1	2												實務
	葡萄酒入門	2	3					1	2								實務
	餐飲服務技術	2	3				1	2									實務
	菜單規劃與成本分析	3	3									3					
	餐旅資訊系統	3	3								3						使用電腦
	餐旅人力資源管理	3	3									3					
	餐旅行銷	3	3					3									
	危害分析重要管制點HACCP	2	3							1	2						
	餐旅企業參訪	3	3									3					
	專業實習(一)	1	2					2									實務
	專業實習(二)	1	2						2								實務
	校外實習(一)(二)(三)	9	9											9			實務
	校外實習(四)(五)(六)	9	9												9		實務
合計	54	66	7/10	4/7	5/8	6/8	5/6	8/9	9/9	9/9	9/9					學分/時數	
專業選修(至少應修)	24	24			6/6	6/6	6/6	6/6									學分/時數
總計	128	146	16/21	17/22	20/24	21/24	17/18	19/19	9/9	9/9							學分/時數

- 1.畢業應修128學分=共同必修22學分+通識課程18學分+專業必修64學分(含學群必修)+專業選修24學分。
- 2.同學必須在校期間考取2張以上餐旅相關證照(請參閱畢業門檻)。
- 3.校外實習時間為連續一年，於4年級上下學期，每學期共修9學分(校外實習一、二、三、四、五、六各3學分)。
- 4.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。
- 5.勞作教育為必修0學分。

