特別	南亞技術學院日間部四年制餐旅管理系 科目表												目 田 时以								
特別を確認している。   第一季年(106) 第二季年(107) 第二季年(108) 第四零年(109)   接入の登録   接入の登录   接入の参数   接入の参数   接入の登录   接入の	科	科																			
映   映   映   映   映   映   映   映   映   映	目	科目名稱				_	<del>- ` `</del>		第		年(1	07)	第	三學	年 (108)						備註
中文関端映寫作(-)(二) 4 4 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			數	數		_				_			_	_			_	_			
東京		中文閱讀與寫作(一)(二)						х п	1×101	ХП	1201	20	1201	K LI	1/10/1	Z L	1/10/	20		~ -	
大學之道   大學之前   大學之前			6	6					2												
極寒   横歩   4   4   2   2   2   1   1   1   1   1   1   1				_			<u> </u>		_												
特別							2														
日 合計 16 18 89 67 22 2 2 4 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9			0	2																	
	目		16	18	8/9		6/7		2	/2		<u> </u>						<u> </u>		-	學分/時數
保			12	12			2		2		2		2		4						
<ul> <li>軽旅管理</li> <li>2 2 2 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 2 3 1 3 1</li></ul>		跨領域通識	6	6			2		2		2										
警旅管理 飲品調製實務       2       2       2       2       2       2       3       1       2       2       3       4       <	程	合計	18	18			4	/4	4/4		4	4/4		/2	4/4				1 '		學分/時數
本語の		餐旅管理	2	2	2	2															
京藤 生 奥 全 管 理 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		飲品調製實務	2	3	1	2															實務課程
京藤僧生與安全管理     京		客務管理與實務	3	3	3	3															
房務管理與實務   3   3   3   3   3   3   4   5   5   5   5   5   5   5   5   5			2	2	2	2															X 444 FINE
<ul> <li>警旅會計與財務分析</li> <li>2 2 1 2 2 1 2 2 1 2 2 1 2 2 1 2 2 2 1 2</li></ul>		菜單規劃與成本分析	2	2			2	2													
<ul> <li>● 経済資訊系統</li> <li>第 高河入門</li> <li>2 3</li> <li>1 2 9</li> <li>資務課程</li> <li>資務課程<td></td><td>房務管理與實務</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>實務課程</td></li></ul>		房務管理與實務	3	3					3	3											實務課程
南萄酒人門   2   3   1   2   2   2   2   2   2   2   2   2		餐旅會計與財務分析	2	2					2	2											
專業       餐旅人力資源管理       2       2       2       2       2       2       3		餐旅資訊系統	3	3							3	3									使用電腦
專業       餐旅人力資源管理       2       2       2       2       2       2       2       3       3       ()       (		葡萄酒入門	2	3							1	2									實務課程
餐飲服務菜品質管理 2 2 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	<b>±</b>	餐旅人力資源管理	2	2							2	2									
必修和目目       餐飲服務技術       3 3 3 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9		餐旅服務業品質管理	2	2									2	2							
解客抱怨與危機處理 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 2 2 1 1 1 1 1		餐飲服務技術	3	3									3	3							實務課程
科目       餐旅行銷       2       2       1       1       2       2       1 <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>			2	2									2	2							
事業廚藝製作       4       4       4       4       4       4       9       9       實務課程         校外實習(四)(五)(六)       9 </td <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>			2	2											2	2					
校外實習(一)(二)(三)   9   9   9   9   9   9   9   9   9	Ħ		4	4											4	4					實務課程
校外實習(四)(五)(六)       9			9	9													9				
			9	9															9		
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數																					
專業必修科目合計     54     56     9/10     2/2     5/5     7/8     7/7     6/6     9/9     9/9     學分/時數       專業選修科目(至少應修)     40     40     8/8     8/8     8/8     8/8     8/8     0/0     0/0     學分/時數		合計	54	56																	學分/時數
		專業必修科目合計	54	56	9/	9/10 2/2		5/5 7/8		/8	7/7		6/6		9/9		9/9		學分/時數		
總計 128 132 17/19 20/21 19/19 19/20 17/17 18/18 9/9 9/9 學分/時數	專	業選修科目(至少應修)	40	40		8/8		/8	8/8		8	/8	8/8		8/8		0/0		0/0		學分/時數
		總計	128	132	17	/19	20	/21	19	/19	19	/20	17	/17	18	/18	9	/9	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54學分+專業選修 40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。

南亞技術學院日間部四年制 餐旅管理系 選修科目表												日田政								
	1 年	<b>权</b> 师	子	<b>元</b> 「	1 18	回	四 -		1 1					迭		什上	1 7	-		
科口	科目名稱	學	п±	松	授 課 時 數 第一學年(106) 第二學年(107) 第三學年(108) 第四學年(1											00)				
目類		分	時數		<u>一学</u> L		U6) F		<u>一学</u> E	学年 (107)		用二学 上		牛 (108)         			四学 L		.09) 下	備註
別		數	~~																實習	
	電腦概論	2	2								, , , ,				, , [					
	電子商務	2	2																	
	餐旅多媒體	2	2																	
	餐旅英文	2	2																	
	餐旅日文	2	2																	
	進階餐旅英文	2	2																	
	進階餐旅日文	2	2																	
	會議與展覽管理	2	2																	
	旅館事故與案例探討	2	2																	
	消費者行為	2	2																	
	督導實務	2	2																	
	俱樂部管理	2	2																	
	活動企劃實務	2	2																	
	職場倫理	2	2																	
	國際禮儀	2	2																	
專	廚房設備與規劃	2	2																	
業選	食材認識與採購	2	2																	
修	進階專業廚藝製作	4	4																	
科	異國特色料理	4	4																	
目	餐飲業連鎖經營管理	2	2																	
	餐廳規劃與設計	2	2																	
	宴會管理	2	2																	
	餐旅創業實務	2	2																	
	飲料業經營與實務	2	2																	
	咖啡烘焙與杯測	2	2																	
	咖啡拉花藝術	2	2																	
	進階葡萄酒與品評	2	2																	
	酒與美食	4	4																	
	茶文化與製作	2	2																	
	國內企業參訪	2	2																	
	海外企業參訪	2	2																	
	專業實習(一)(二)	4	4																	
	專題製作(一)(二)	4	4																	
	至少應修	40	40			8	8	8	8	8	8	8	8	8	8					學分/時數