

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(106)				第二學年(107)				第三學年(108)				第四學年(109)				
				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	
共同必修科目	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	2	2	2																
	體育	4	4	2	2															
	勞作教育	0	2	1	1															
	合計	16	18	8/9	6/7	2/2														學分/時數
通識課程	六大核心通識(至少選修三種領域)	12	12		2	2	2	2	2	4										
	跨領域通識	6	6		2	2	2													
	合計	18	18		4/4	4/4	4/4	2/2	4/4											學分/時數
專業必修科目	餐旅管理	2	2	2	2															
	飲品調製實務	2	3	1	2															實務課程
	客務管理與實務	3	3	3	3															實務課程
	餐旅衛生與安全管理	2	2	2	2															
	菜單規劃與成本分析	2	2		2	2														
	房務管理與實務	3	3			3	3													實務課程
	餐旅會計與財務分析	2	2			2	2													
	餐旅資訊系統	3	3					3	3											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	2											
	餐旅服務業品質管理	2	2							2	2									
	餐飲服務技術	3	3							3	3									實務課程
	顧客抱怨與危機處理	2	2							2	2									
	餐旅行銷	2	2									2	2							
	專業廚藝製作	4	4									4	4							實務課程
	校外實習(一)(二)(三)	9	9											9						實務課程
	校外實習(四)(五)(六)	9	9														9			實務課程
	合計	54	56																	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
	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。

