

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			
共同必修課程	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2		2												
	英文(一)(二)(三)	6	6	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
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
專業必修課程	餐旅管理	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														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					3										實務課程
	餐旅會計與財務分析	2	2					2										
	餐旅資訊系統	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									
	餐旅服務品質管理	2	2								2							
	餐飲服務技術	3	3								3							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										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	9/10		2/2		5/5		7/8		7/7		6/6		9/9	9/9
	專業選修課程(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		19/19		16/16		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。

