

南亞技術學院日間部四年制 休閒與餐旅管理系 選修程規劃表
Nanya Institute of Technology Undergraduate Four4-year Daytime Program
Department of Leisure & Hospitality Management Elective Course Planning List

科目類別 Subject Category	科目名稱 Subject name	學分 Number of credits	時數 Hours	學分/時數 Credits/Hours																備註 Remarks
				第一學年 First year				第二學年 Second year				第三學年 Third year				第四學年 Fourth year				
				上 Superior		下 Down		上 Superior		下 Down		上 Superior		下 Down		上 Superior		下 Down		
				授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	授課 Teach	實習 Internship	
專業選修 Professional electives	基礎烘焙甜點 Basic Baking and Pastry	3	3					3												實務課程 Practical courses
	美食文化體驗 Experience of Delicacy Culture	3	3					3												
	宴會服務與管理 Banquet Service and Management	3	3					3												
	中式米麵食 Chinese Flour and Rice Cuisine	3	3					3												實習替代課程 Alternative Course for
	休閒健康指導實務 Leisure and Wellness Coaching Practice	3	3					3												實習替代課程 Alternative Course for
	休閒俱樂部與會員管理 Recreational Club and Membership Management	3	3							3										
	SPA與休閒芳療 SPA and Leisure Aromatherapy	3	3							3										實務課程 Practical courses
	創意烘焙製作 Creative Baking	3	3							3										實習替代課程 Alternative Course for
	解說媒體製作 Explainer Media Production	3	3							3										實習替代課程 Alternative Course for
	咖啡調製與服務 Coffee Preparation and Service	3	3									3								實務課程 Practical courses
	地方特色產業 Local characteristics of the industry	3	3									3								
	異國特色料理 Exotic and International Cuisine	3	3									3								實習替代課程 Alternative Course for
	餐旅設備與用品清潔維護 Sanitation and Equipment Management in Hospitality	3	3									3								實習替代課程 Alternative Course for
	校外實習(四) Internship(IV)	6	24											24						校外實習 Internship
	養生與水域活動管理 Wellness and Aquatic Activity Management	3	3										3							
	節慶與旅遊 Festivals and Tourism	3	3										3							
	渡假村與主題飯店經營實務 Resort and Themed Hotel Management Practice	3	3										3							
	葡萄酒與侍酒服務 Wine and Sommelier Service	3	3										3							實務課程 Practical courses
	校外實習(五) Internship(V)	6	24													24				校外實習 Internship
	綠色餐旅與永續發展 Green Hospitality and Sustainable Development	3	3													3				
	博弈管理 Casino Management	3	3													3				
	宴會企劃與管理 Banquet planning and management	3	3													3				
	輕食與點心製作 Light Meal and Dessert	3	3													3				實務課程 Practical courses
	茶飲藝術與品茶 Tea Art and Tasting	3	3													3				實務課程 Practical courses
	校外實習(六) Internship(VI)	6	24															24		校外實習 Internship
	會議與獎勵旅遊策劃 Convention and Incentive Travel Planning	3	3															3		
	台灣飲食文化 Taiwanese food culture	3	3															3		
	餐旅創業實務 Hospitality entrepreneurship practice	3	3															3		
	觀光休閒活動導覽 Tourism and Leisure Activity Guiding	3	3															3		
	咖啡烘焙與品鑑 Coffee Roasting and Cupping	3	3															3		實務課程 Practical courses
	智慧餐旅資訊應用實務 Practical Applications of Smart Hospitality Information Systems	3	3															3		使用電腦 Use computer
	至少應修學分 At least one credit hour is required	39							3		3		3		9		9		12	