

南亞技術學院日間部四年制 休閒與餐旅管理系 國際學生產學合作專班 課程規劃表																				
Nanya Institute of Technology Undergraduate 4-year Daytime Program																				
Department of Leisure & Hospitality Management International Student Curriculum Standards																				
科目類別 Course Category	科目名稱 Course	學分數 Credits	時數 Hours	學分/時數 Credits/Hours																備註 Remarks
				第一學年 1st year				第二學年 2nd year				第三學年 3rd year				第四學年 4th year				
				上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		
				授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	
共同必修課程 Common required courses	華語(一) Chinese I	3	6	6																
	華語聽說練習(一) Chinese Listening and Speaking Practice I	2	4	4																
	華語(二) Chinese II	3	3			3														
	華語聽說練習(二) Chinese Listening and Speaking Practice II	2	2			2														
	華語輔導 Chinese Counselling	0	5	5																
	華語證照輔導(一) Chinese license counseling I	2	2			2												使用電腦 PC Required		
	華語證照輔導(二) Chinese Certificate Counseling II	2	2					2										使用電腦 PC Required		
	華語證照輔導(三) Chinese license counseling III	2	2						2									使用電腦 PC Required		
	體育 Physical Education	4	4	2		2														
	勞作教育 Labor Education	2	2		1		1													
	合計 Total	22	32	8/18		10/10		2/2		2/2										
通識 Breadth Requirements	通識課程 Breadth Requirements	4	4									2			2					
	合計 Total	4	4									2/2		2/2				學分/時數 Credits/hours		
專業必修 Required for majors	休閒餐旅產業概論 Introduction to the Leisure and Hospitality Industry	3	3	3																
	台灣觀光與文化 An Introduction to Taiwan's Tourism and Culture	3	3	3																
	活動安全與急救 Event Safety and First Aid	3	3	3																
	餐飲服務實務 Food and Beverage Service practice	3	3		3													實務課程 Practical Course		
	基礎廚藝實務 Practicum in Basic Culinary Arts	3	3		3													實務課程 Practical Course		
	跨文化服務禮儀 Cross-Cultural Service Etiquette	3	3			3														
	飯店管理實務 Practical Hotel Management	3	3			3														
	休閒場地設施管理 Facilities & Venue Management	3	3			3														
	客房與房務實務 Hotel Guest Service and Housekeeping Practices	3	3				3											實務課程 Practical Course		
	飲務與吧檯管理 Bar & Beverage Management	3	3				3											實務課程 Practical Course		
	餐旅事故與危機處理 Crisis and Incident Management in the Hospitality Industry	3	3					3												
	服務管理實務 Service Management Practice	3	3						3											
	餐旅服務行銷 Hospitality Service Marketing	3	3								3									
	活動企劃與指導 Event Planning and Management	3	3									3								
	產業趨勢與個案分析 Industry Trends and Case Studies	3	3												3					
	校外實習(一) Internship(I)	6	24						24										校外實習 Internship	
	校外實習(二) Internship(II)	6	24							24									校外實習 Internship	
校外實習(三) Internship(III)	6	24									24							校外實習 Internship		
	合計 Total	63	117	15/15		15/15		9/27		9/27		9/27		3/3		3/3		0		
專業選修課程(至少應修) Professional elective courses (Required credits)	39	39		0		0		3		3		3		9		9		12		
總計 Total		128	192	23/23		25/25		14/14		14/14		14/14		14/14		12/12		12/12		
畢業應修128學分=共同必修22學分+專業必修63學分+專業選修39學分 (選修學分含跨系選修學分) Graduation requires 128 credits=22 credits of common compulsory courses +63 credits of required majors + 39 credits of major electives (elective credits include cross-department elective credits)																				

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 Course Category	科目名稱 Course	學 分 數 Credits	時 數 Hours	學分/時數 Credits/Hours																備註 Remarks
				第一學年 1st year				第二學年 2nd year				第三學年 3rd year				第四學年 4th year				
				上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		上 S1		下 S2		
				授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	授課 Lecture	實習 Hands-on Course	
專業選修 Professional electives	基礎烘焙甜點 Basic Baking and Pastry	3	3					3												實務課程 Practical Course
	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 Internship
	休閒健康指導實務 Leisure and Wellness Coaching Practicen	3	3					3												實習替代課 程 Alternative Course for Internship
	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 Course
	創意烘焙製作 Creative Baking	3	3							3										實習替代課 程 Alternative Course for Internship
	解說媒體製作 Explainer Media Production	3	3							3										實習替代課 程 Alternative Course for Internship
	咖啡調製與服務 Coffee Preparation and Service	3	3									3								實務課程 Practical Course
	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 Internship
	餐旅設備與備品清潔維護 Sanitation and Equipment Management in Hospitality	3	3									3								實習替代課 程 Alternative Course for Internship
	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 Course
	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 Course
	茶飲藝術與品茗 Tea Art and Tasting	3	3													3				實務課程 Practical Course
	校外實習(六) Internship(VI)	6	24																24	校外實習 Internship
	會展與獎勵旅遊規劃 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		
	咖啡烘培與品鑑 Coffee Roasting and Cupping	3	3															3		實務課程 Practical Course
	智慧餐旅資訊應用實務 Practical Applications of Smart Hospitality Information Systems	3	3															3		使用電腦 PC Required
	Required credits	39							3		3			3		9		9		12