

醒吾科技大學 113學年度

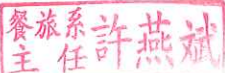

四技進修部

餐旅管理系

課程總表

(113學年度入學新生適用)

科目	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				學分 累計
	課程名稱				課程名稱				課程名稱				課程名稱				
	第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		
必修	職場通識類--生活英語				職場通識類--中文閱讀與表達				職場通識類				職場通識類				28
	職場通識類--職場英語				現代公民素養類				現代公民素養類				現代公民素養類				
	健康管理類				博雅教育類				博雅教育類				博雅教育類				
	健康管理類				健康管理類				健康管理類				健康管理類				
通識必修小計				通識必修小計				通識必修小計				通識必修小計				28	
專業必修	觀光餐旅學論				餐旅英語				餐旅行銷企劃書製作				餐旅職場安全管理				32
	觀餐英語(一)				餐旅採購與成本控制				餐飲管理				餐旅業經營管理個案分析				
	餐飲衛生分級評核				旅館管理				觀餐人力資源實務				餐旅業經營管理個案分析				
	觀餐英語(二)				觀光餐旅行銷				服務品質管理實務								
	食物烹調原理																
	食材認識與選購																
	專業必修小計				專業必修小計				專業必修小計				專業必修小計				
選修	全民國防				國防政策				國防科技								0
	國際情勢				防衛動員												
	通識選修小計				通識選修小計				通識選修小計				通識選修小計				
專業選修	中餐烹調實務				宴會餐點製作				食材搭配與盤飾設計				吧台實務管理				160
	咖啡飲品調製實務				米食與麵食加工				健康膳食菜單設計				餐旅數據分析				
	烘焙原理與實務				台式與歐式麵包製作				咖啡烘焙與品鑑				食品安全管制系統				
	餐飲實務				酒精性飲料調製實務				烘焙藝術製作				盤飾點心暨節慶蛋糕				
	餐旅基礎日語(一)				旅宿業經營管理				餐廳規劃與籌設				異國特色餐飲製備				
	觀餐韓文(一)				餐廳日語與會話(一)				餐飲廚務與英文				餐旅微型創業				
	餐旅基礎日語(二)				觀餐法文(一)				旅館日語與會話(一)				餐旅產品銷售技巧				
	觀餐韓文(二)				客務管理實務				餐廳英語會話				手搖飲料調製實務				
	咖啡拉花實務				宴會管理				網社群經營管理				勞工安全實務				
	酒類鑑賞與酒品管理				客訴與危機處理				創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作				養生膳食製作				
	進階烘焙實務				餐廳日語與會話(二)				餐旅電子商務暨銷售技巧				茶點與伴手禮製作與設計				
	房務管理實務				觀餐法文(二)				旅館日語與會話(二)								
	商業套裝軟體				西式套餐製作				旅館英語會話								
	西餐烹調實務				時尚創意烘焙				台灣小吃製備								
					精品咖啡				葡萄酒品鑑與服勤								
					多媒體整合應用				軟性飲品研發實務								
	專業選修小計				專業選修小計				專業選修小計				專業選修小計				
	合計				合計				合計				合計				

附註	1. 依本校「大學部學則」第16條規定，四年制學生至少須修滿128學分始得畢業。 2. 本系課程規劃四年通識必修28學分，專業必修32學分，專業選修160學分，共128學分，其中選修至少應修68學分(可跨系選課16學分)。 3. 課程為上、下兩學期時，兩學期成績均須修習及格，始得列計為畢業學分。 4. 本表所列「選修課程」由本系視狀況「選擇性開課」。													
	系主任  (簽章) 院長  (簽章)													

113年03月05日 112學年度第2學期第1次校課程委員會通過