

醒吾科技大學 107學年度 夜間部四技 餐旅管理系 課程總表 (107學年度入學生適用)【修訂版】

項別	第1學年				第2學年				第3學年				第4學年				學分 累計			
	課程名稱	第一學期 學分	第二學期 時數	第二學期 學分	課程名稱	第一學期 學分	第二學期 時數	第二學期 學分	課程名稱	第一學期 學分	第二學期 時數	第二學期 學分	課程名稱	第一學期 學分	第二學期 時數	第二學期 學分				
必 識	中文閱讀與表達	2	2		體育(一)	2	2	2	2	生活英語(二)	2	2	職場通識類	2	2					
	現代公民素養類	2	2		現代公民素養類	2	2			博雅教育類		2	2	職場通識類		2	2			
	博雅教育類			2	2	生活英語(一)			2	2	體育(二)	2	2							
	現代公民素養類			2	2															
	小計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	通識必修	28	
專 業	觀光餐旅導論	2	2		餐旅英語	2	2	2	2	旅館及餐飲英語與會話	2	2	2	2	餐旅成本控制	2	2			
	國際禮儀【含美姿美儀】	2	2		餐旅基礎日語	2	2	2	2	餐旅行銷管理[含行銷企劃書製作]	2	2			餐旅公關與媒體	2	2			
	餐廳服務技能	2	2		餐飲衛生分級評核	2	2			餐飲管理	2	2			餐旅職場安全管理			2	2	
	觀餐英語(一)	2	2		菜單設計	2	2			餐旅人力資源管理	2	2			餐旅業經營管理			2	2	
	觀餐英語(二)			2	2	餐旅採購與驗收			2	2	餐旅服務品質實務			2	2					
	食材認識與選購			2	2	營養概論與健康膳食設計			2	2										
	觀餐管理學			2	2															
	旅館管理			2	2															
小計	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4	4	4	4	4	4	4	專業必修	52	
通識	全民國防教育軍事訓練	0	2																	
小計	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	通識選修	0	
專 業 選 修	中餐烹調實務	4	4		創意料理研發製作	4	4			餐廳日語與會話	2	2	2	2	旅館日語與會話	2	2	2	2	
	烘焙實務	4	4		中式麵食加工	4	4			異國特色餐飲製備	4	4			飲食文化	2	2			
	餐旅人際溝通技巧	2	2		食物烹調原理	2	2			酒類鑑賞與酒品管理	2	2			餐旅市場調查與資料分析	2	2			
	食材搭配與盤飾設計			4	4	咖啡飲品調製實務	2	2		專題研究	4	4	4	4	房務管理	2	2			
	西餐烹調實務			4	4	進階烘焙實務			4	4	台灣小吃製備			4	4	團體膳食製作	4	4		
	餐旅消費者行為			2	2	進階中餐烹調實務			4	4	酒精性飲料調製實務			2	2	餐旅資訊系統	2	2		
						軟性飲品研發實務			2	2	餐旅財務管理【含會計學】			2	2	客務管理			2	2
											客訴與危機處理			2	2	餐旅職場倫理與人際關係			2	2
															創意藝術蛋糕設計[含宴會點心製作]			4	4	
															餐廳規劃與籌設			2	2	
跨領域	○商業套裝軟體			2	2	○多媒體整合應用	2	2		○網路社群經營管理	2	2								
小計	10	10	12	12	14	14	10	10	14	14	16	16	14	14	12	12	專業選修	102		
合計	22	24	24	24	26	26	22	22	26	26	24	24	20	20	18	18	可修習學分	182		

附註

- 1.依本校「大學部學則」規定，四年制大學生至少須修滿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52學分，專業選修102學分，共182學分，其中選修至少應選48學分(可跨系選修6學分)。
- 3.所修課程為上、下學期開課時，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」由本科系視狀況「選擇性開課」。
- 6.「中餐烹調實務」、「烘焙實務」、「食材搭配與盤飾設計」、「西餐烹調實務」、「進階中餐烹調實務」、「進階烘焙實務」、「中式麵食加工」、「創意料理研發製作」、「異國特色餐飲製備」、「創意藝術蛋糕設計[含宴會點心製作]」、「台灣小吃製備」選修上限人數為52人。
- 7.選修「異國特色餐飲製備」、「台灣小吃製備」、「創意料理研發製作」，必須已修過中西餐烹調實務或具有中西餐烹調丙級證照；選修「創意藝術蛋糕設計[含宴會點心製作]」課程者，必須已修過烘焙實務或具有烘焙丙級證照。

系主任：黃寶元 主任

餐旅系  
主任 黃寶元

觀餐學院  
院長 陳治宇

108年6月11日 107學年度第二學期第3次校課程委員會通過