

醒吾科技大學 110 學年度 四技進修部 餐旅管理系 課程總表 (110學年度入學生適用)

項別	第 1 學 年(110)				第 2 學 年(111)				第 3 學 年(112)				第 4 學 年(113)				學分累計									
	課程名稱		第一學期	第二學期	課程名稱		第一學期	第二學期	課程名稱		第一學期	第二學期	課程名稱		第一學期	第二學期										
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數										
必 識	職場通識類--生活英語	2	2			職場通識類--中文閱讀與表達	2	2			博雅教育類	2	2	2	2	職場通識類	2	2	2	2						
	職場通識類--職場英語			2	2	現代公民素養類			2	2	現代公民素養類	2	2	2	2											
	健康管理類	2	2	2	2	健康管理類	2	2	2	2																
	小 計	4	4	4	4	小 計	4	4	4	4	小 計	4	4	4	4	小 計	2	2	2	2		通識必修	28			
專 業	觀光餐旅導論	2	2			餐旅英語	2	2			餐旅行銷企劃書製作	2	2			餐旅職場安全管理	2	2								
	觀餐英語(一)	2	2			餐旅採購與成本控制	2	2			餐飲管理	2	2			餐旅業經營管理個案分析			2	2						
	餐飲衛生分級評核	2	2			旅館管理			2	2	觀餐人力資源實務			2	2											
	觀餐英語(二)			2	2	觀光餐旅行銷			2	2	服務品質管理實務			2	2											
	食物烹調原理			2	2																					
	食材認識與選購			2	2																					
	小 計	6	6	6	6	小 計	4	4	4	4	小 計	4	4	4	4	小 計	2	2	2	2		專業必修	32			
通 識	全民國防教育軍事訓練	0	2																							
	小 計	0	2	0	0	小 計	0	0	0	0	小 計	0	0	0	0	小 計	0	0	0	0	通識選修	0				
選 修	觀餐管理學	2	2			旅館業經營管理	2	2			精品咖啡	2	2			餐廳規劃與籌設	2	2								
	餐廳服務技能	3	3			咖啡飲品調製實務	3	3			客訴與危機處理	2	2			酒類鑑賞與酒品管理	2	2								
	中餐烹調實務	4	4			營養概論與健康膳食設計	2	2			異國特色餐飲製備	4	4			菜單設計	2	2								
	烘焙原理與實務	4	4			進階中餐烹調實務	4	4			餐飲廚務與英文	2	2			宴會管理	2	2								
	消費者行為			2	2	食材搭配與盤飾設計	4	4			創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作	4	4			旅館日語與會話(一)	2	2								
	房務管理實務			3	3	麵食加工	4	4			餐廳英語會話	2	2			米食加工	4	4								
	西餐烹調實務	4	4			餐旅基礎日語(一)	2	2			餐旅微型創業	2	2			旅館日語與會話(二)			2	2						
	進階烘焙實務	4	4			餐旅基礎日語(二)			2	2	餐廳日語與會話(一)	2	2			餐旅數據分析			2	2						
	○商業套裝軟體	2	2			酒精性飲料調製實務			2	2	餐廳日語與會話(二)			2	2	咖啡烘焙與品鑑			3	3						
						客務管理實務			2	2	○餐旅資訊系統			2	2	創意料理研發製作			4	4						
						台灣小吃製備			4	4	軟性飲品研發實務			3	3											
						宴席餐點製作			4	4	輕食製備			4	4											
						烘焙藝術製作			4	4	茶點與伴手禮製作與設計			4	4											
						○多媒體整合應用	2	2			旅館英語會話			2	2											
											○網路社群經營管理	2	2													
					小計	13	13	15	15	小計	23	23	18	18	小計	22	22	17	17	小計	14	14	11	11	專業選修	133
					合 計	23	25	25	25	合 計	31	31	26	26	合 計	30	30	25	25	合 計	18	18	15	15	可修習學分	193

附註：1. 依「本校大學部學則」第16條規定，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32學分，專業選修133學分，共193學分，其中選修至少應修68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：黃寶元 主任

餐旅系主任黃寶元

觀餐學院院長陳治宇

110年4月14日校課程委員會通過