醒吾科技大學 113 學年度　進二技　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(113) 課程名稱	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	第二學年(114) 課程名稱	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	學分累計
必修科目	通識必修	博雅教育類	2	2	2	2						
		現代公民素養類	2	2								
		職場通識類--情境英語			2	2						
		通識必修小計	4	4	4	4	通識必修小計	0	0	0	0	8
	專業必修	餐旅行銷企劃書製作	2	2			餐旅職場安全管理	2	2			
		餐飲管理	2	2			餐廳英語會話	2	2			
		觀餐人力資源實務			2	2	食品安全管制系統	2	2			
		服務品質管理實務			2	2	餐旅業經營管理個案分析			2	2	
							旅館英語會話			2	2	
		專業必修小計	4	4	4	4	專業必修小計	6	6	4	4	18
選修科目	選修通識											
		通識選修小計	0	0	0	0	通識選修小計	0	0	0	0	0
	專業選修	食材搭配與盤飾設計	4	4			吧台實務管理	3	3			
		健康膳食菜單設計	2	2			餐旅數據分析	2	2			
		咖啡烘焙與品鑑	3	3			盤飾點心暨節慶蛋糕	4	4			
		烘焙藝術製作	4	4			異國特色餐飲製備	4	4			
		餐廳規劃與籌設	2	2			餐旅微型創業			2	2	
		餐飲廚務與英文	2	2			餐旅產品銷售技巧			2	2	
		旅館日語與會話(一)	2	2			手搖飲料調製實務			3	3	
		○網路社群經營管理	2	2			勞工安全實務			2	2	
		創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作			4	4	養生膳食製作			4	4	
		○餐旅電子商務暨銷售技巧			2	2	茶點與伴手禮製作與設計			4	4	
		旅館日語與會話(二)			2	2						
		台灣小吃製備			4	4						
		葡萄酒品鑑與服勤			3	3						
		軟性飲品研發實務			3	3						
目		專業選修小計	21	21	18	18	專業選修小計	13	13	17	17	69
		合　計	29	29	26	26	合　計	19	19	21	21	95

附註

1. 依本校「大學部學則」第16條規定，二年制學生至少須修滿72學分始得畢業。
2. 本系課程規劃二年通識必修8學分，專業必修18學分，專業選修69學分，共95學分，其中選修至少應修46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　餐旅系主任許燕斌

院長　觀餐學院院長陳治宇（會章）

113年3月5日