

醒吾科技大學 111 學年度 進四技 餐旅管理系 課程總表 (111 學年度入學新生適用)

科目	第一學年(111)		第二學年(112)		第三學年(113)		第四學年(114)		學分累計
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
通識必修	職場通識類-生活英語	2	2	2	2	2	2	2	8
	職場通識類-職場英語	2	2	2	2	2	2	2	8
	健康管理類	2	2	2	2	2	2	2	8
	通識必修小計	4	4	4	4	4	4	4	16
	觀光專論	2	2	2	2	2	2	2	8
	觀光英語(一)	2	2	2	2	2	2	2	8
	餐飲衛生分級評核	2	2	2	2	2	2	2	8
	觀光英語(二)	2	2	2	2	2	2	2	8
	食物烹調原理	2	2	2	2	2	2	2	8
	食材認識與選購	2	2	2	2	2	2	2	8
通識必修小計	6	6	6	6	6	6	6	24	
全國民防教育軍事訓練	0	2							2
通識選修	0	2	0	0	0	0	0	0	2
專業必修	中餐烹調實務	4	4	4	4	4	4	4	16
	咖啡飲品調製實務	3	3	4	4	4	4	4	15
	烘焙原理與實務	4	4	4	4	4	4	4	16
	餐廳服務技能	3	3	4	4	4	4	4	15
	餐廳基礎日語(一)	2	2	3	3	4	4	4	13
	餐廳基礎日語(二)	2	2	2	2	2	2	2	8
	觀光法文(一)	2	2	2	2	2	2	2	8
	觀光法文(二)	2	2	2	2	2	2	2	8
	咖啡拉花實務	3	3	3	3	3	3	3	12
	進階烘焙實務	4	4	4	4	4	4	4	16
專業必修小計	18	18	23	23	23	23	23	90	
合 計	28	30	33	33	31	31	31	31	120

科目	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		學分
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
專業選修	吧台實務管理	4	4	4	4	4	4	4	16
	餐旅數據分析	2	2	2	2	2	2	2	8
	食品安全管理系統	3	3	3	3	3	3	3	12
	餐旅點心暨節慶蛋糕	4	4	4	4	4	4	4	16
	異國特色餐飲製備	4	4	4	4	4	4	4	16
	餐旅產品銷售技巧	2	2	2	2	2	2	2	8
	手工搖飲料調製實務	2	2	2	2	2	2	2	8
	手工安全實務	2	2	2	2	2	2	2	8
	養生膳食製作	4	4	4	4	4	4	4	16
	茶點與伴手禮製作與設計	2	2	2	2	2	2	2	8
專業選修小計	23	23	20	20	28	28	28	28	90
合 計	31	31	31	31	31	31	31	31	120

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32學分，專業必修160學分，專業選修160學分，共254學分，其中選修至少應修64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 許燕斌

院長 陳治宇

(簽章)

111 年 4 月 12 日