

醒吾科技大學 109學年度 二專進修部 餐旅管理科 課程總表 (109學年度入學生適用)

項別	第1學年					第2學年					學分累計	
	課程名稱	學分	時數	學分	時數	課程名稱	學分	時數	學分	時數		
必修	通識	職場語文應用類	2	2	2	2	職場語文應用類	2	2			
		現代公民素養類	2	2	2	2	博雅教育類			2	2	
		健康管理類	2	2	2	2	健康管理類	2	2	2	2	
		小計	6	6	6	6	小計	4	4	4	4	
	專業	觀光餐旅導論	2	2			餐旅英語	2	2			
		國際禮儀與美姿美儀	2	2			餐飲衛生分級評核	2	2			
		觀餐英語(一)	2	2			食材認識與選購	2	2			
		觀餐英語(二)			2	2	餐旅採購與驗收			2	2	
		世界飲食與文化			2	2	旅館管理			2	2	
食物烹調原理				2	2	觀餐人力資源管理			2	2		
小計		6	6	6	6	小計	6	6	6	6	專業必修	
選修	專業	消費者行為	2	2			軟性飲品研發實務	2	2			
		房務管理實務	3	3			菜單設計	2	2			
		西餐烹調實務	4	4			輕食製備	4	4			
		烘焙原理與實務	4	4			進階中餐烹調實務	4	4			
		觀餐管理學			2	2	中式麵食加工			4	4	
		餐廳服務技能			3	3	營養概論與健康膳食設計			2	2	
		中餐烹調實務			4	4	台灣小吃製備			4	4	
		進階烘焙實務			4	4	酒精性飲料調製實務			2	2	
		蔬果雕刻			3	3						
		小計	13	13	16	16	小計	12	12	12	12	
合計		25	25	28	28	合計	22	22	22	22	可修習學分	97
附註	1. 依「本校附設專科部學則」第30條規定，至少須修滿80學分始得畢業。 2. 本科課程規劃兩年通識必修20學分，專業必修24學分，專業選修53學分，共97學分，其中選修至少應選36學分。 3. 課程為上、下學期開課時，兩學期成績均須及格，始得列計畢業學分。 4. 本表所列「選修課程」由本系視狀況「選擇性開課」。											

科主任：黃寶元 主任

109年5月5日校課程委員會通過