

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 | 學分 | 課程名稱 | 學分 | 課程名稱 | 學分 | 課程名稱 | 學分 | |
| 通 識 | 職場通識類-生活英語 | 2 | 職場通識類-中文閱讀與表達 | 2 | 博雅教育類 | 2 | 職場通識類 | 2 | 2 |
| | 職場通識類-職場英語 | 2 | 現代公民素養類 | 2 | 現代公民素養類 | 2 | | | 2 |
| | 健康管理類 | 2 | 健康管理類 | 2 | | | | | 2 |
| | 小 計 | 4 | 小 計 | 4 | | | | | 4 |
| | 觀光餐旅學論 | 2 | 餐旅英語 | 2 | 餐旅行銷企劃書製作 | 4 | 餐旅職場安全管理 | 2 | 2 |
| | 觀光英語(一) | 2 | 餐旅採購與成本控制 | 2 | 餐旅管理 | 2 | 餐旅餐館經營管理個案分析 | 2 | 2 |
| | 餐飲衛生分級評核 | 2 | 餐旅管理 | 2 | 觀光人力資源實務 | 2 | | | 2 |
| | 觀光英語(二) | 2 | 觀光餐旅行銷 | 2 | 服務品質管理實務 | 2 | | | 2 |
| | 食物烹調原理 | 2 | | | | | | | |
| | 食材認識與選購 | 2 | | | | | | | |
| 小 計 | 6 | 小 計 | 6 | 小 計 | 4 | 小 計 | 4 | 6 | |
| 全民國防教育軍事訓練 | 0 | | | | | | | | |
| 小 計 | 0 | 小 計 | 0 | 小 計 | 4 | 小 計 | 4 | 4 | |
| 觀光管理學 | 2 | 餐旅經營管理 | 2 | 精品咖啡 | 0 | 餐旅規劃與客運 | 0 | 0 | |
| 餐旅服務技能 | 3 | 咖啡飲品調製實務 | 3 | 客房與危機處理 | 2 | 酒類鑑賞與酒品管理 | 2 | 2 | |
| 中餐烹調實務 | 4 | 營養概論與健康膳食設計 | 2 | 異國特色餐飲設備 | 4 | 菜單設計 | 2 | 2 | |
| 烘焙原理與實務 | 4 | 進階中餐烹調實務 | 4 | 餐旅商務與英文 | 2 | 宴會管理 | 2 | 2 | |
| 消費者行為 | 2 | 食材搭配與創新設計 | 4 | 創意餐廚要領設計暨宴會點心製作 | 4 | 餐旅日語與會話(一) | 2 | 2 | |
| 房務管理實務 | 3 | 麵食加工 | 4 | 餐旅英語會話 | 2 | 素食加工 | 2 | 2 | |
| 西餐烹調實務 | 4 | 餐旅基礎日語(一) | 2 | 餐旅微視創羣 | 2 | 餐旅日語與會話(二) | 4 | 4 | |
| 進階烘焙實務 | 4 | 餐旅基礎日語(二) | 2 | 餐旅日語與會話(一) | 2 | 餐旅數據分析 | 2 | 2 | |
| 商業餐飲概論 | 2 | 酒精性飲料調製實務 | 2 | 餐旅日語與會話(二) | 2 | 咖啡烘焙與品鑑 | 2 | 2 | |
| | | 客房管理實務 | 2 | 軟性飲品研發實務 | 4 | 創意料理研發製作 | 3 | 3 | |
| | | 台灣小吃製備 | 4 | 餐會製備 | 4 | | 4 | 4 | |
| | | 餐會餐酒製作 | 4 | 烘焙藝術製作 | 4 | | 4 | 4 | |
| | | 烘焙藝術製作 | 4 | 茶點與伴手禮製作與設計 | 4 | | 4 | 4 | |
| | | 多媒體整合應用 | 2 | 餐旅英語會話 | 2 | | 2 | 2 | |
| | | | | 餐旅英語會話 | 2 | | | | |
| | | | | 網路社群經營管理 | 2 | | | | |
| 小 計 | 13 | 小 計 | 13 | 小 計 | 23 | 小 計 | 23 | 23 | |
| 合 計 | 23 | 合 計 | 23 | 合 計 | 31 | 合 計 | 31 | 31 | |
| 第 1 學 年(110) | 2 | 第 2 學 年(111) | 2 | 第 3 學 年(112) | 22 | 第 4 學 年(113) | 14 | 學分累計 | 133 |
| 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 22 | 第 1 學 期 | 14 | 專 業 選 修 | 133 |
| 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 22 | 第 2 學 期 | 18 | 可 修 習 學 分 | 193 |
| 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 22 | 第 1 學 期 | 18 | | |
| 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 22 | 第 2 學 期 | 15 | | |
| 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 2 | 第 1 學 期 | 22 | 第 1 學 期 | 15 | | |
| 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 2 | 第 2 學 期 | 22 | 第 2 學 期 | 15 | | |

1. 依本校「大學部學則」第18條規定，四年制大學學生至少須修滿128學分始得畢業。
 2. 本系課程第四學期通識必修20學分，專業必修22學分，專業選修107學分，共計149學分，尚需修習107學分。
 3. 課程為上、下兩學期時，尚需修習107學分，尚需修習107學分。
 4. 本系所列「選修課程」由本系視課程「選修範圍」。
 5. 「選修課程」與「專業課程」之學分總數，依本校規定。
 6. 本系專業選修學分，除本系所列科目外，亦得修習院內跨系課程或校外課程(相關課程不計算學分)。

系主任：黃寶元
 主任：陳治宇