

醒吾科技大學 109 學年度 日四技 餐旅管理系 課程總表 (109學年度入學新生適用)

科目	第一學年(109)	第一學期		第二學期		第二學年(110)	第一學期		第二學期		第三學年(111)	第一學期		第二學期		第四學年(112)	學分累									
		課程名稱		學分	時數		學分	時數	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	通識必修	生活英語(一)	2	2			博雅教育類(任修一門)	2	2			職場通識類(任修一門)			2	2										
		職場英語			2	2	博雅教育類(任修一門)			2	2															
		中文閱讀與表達			2	2	現代公民素養類(任修一門)	2	2																	
		職場通識類(APP程式語言應用)	2	2																						
		現代公民素養類(職涯探索)	2	2																						
	體育	體育(一)	2	2			體育(三)	2	2																	
		體育(二)			2	2	體育(四)			2	2															
		通識必修小計		8	8	8	8	通識必修小計		6	6	4	4	通識必修小計		0	0	2	2	通識必修小計		0	0	0	0	28
		專業必修	觀光餐旅導論	2	2			旅館管理	2	2			餐旅行銷企劃書製作	2	2											
			觀餐英語(一)	2	2			餐旅英語	2	2			校內實務實習與服務學習	1	1											
觀餐英語(二)				2	2	餐飲管理			2	2	餐旅業經營管理個案分析			3	3											
餐飲衛生分級評核				2	2	觀光餐旅行銷			2	2	餐飲創研研發暨成果展			4	4											
專業必修小計			4	4	4	4	專業必修小計		4	4	4	4	專業必修小計		3	3	7	7	專業必修小計		0	0	0	0	26	
選修	通識選修	全民國防教育軍事訓練	0	2	0	2	英語檢定初階課程	0	2			英語檢定進階課程			0	2	通識自主學習(二)【自主】	2	2							
		生活越語	2	2			生活韓語	2	2			通識自主學習(一)【自主】	2	2												
		通識選修小計		2	4	0	2	通識選修小計		2	4	0	0	通識選修小計		2	2	0	2	通識選修小計		2	2	0	0	8
修	餐旅經營管理	國際禮儀與美姿美儀	2	2			餐旅採購與成本控制	2	2			健康膳食菜單設計	2	2			校外實習(一)【實習】	9	9							
		世界飲食與文化	2	2			旅館業經營管理	2	2			飲務管理	2	2			職場倫理	1	1							
		餐廳服務技能	3	3			觀餐人力資源管理	2	2			客訴與危機處理	2	2			專題製作(一)【專題】	3	3							
		消費者行為			2	2	咖啡飲品調製實務	3	3			酒類鑑賞與酒品管理	2	2			餐旅數據分析	2	2							
		房務管理實務			3	3	酒精性飲料調製實務					服務品質管理實務	2	2			手搖飲料調製實務	3	3							
							客務管理實務			2	2	餐廳規劃與籌設	2	2			食品安全管制系統	2	2							
							宴會管理			2	2	軟性飲品研發實務			3	3	校外實習(二)【實習】							9	9	
							餐旅公關與媒體			2	2	餐旅職場安全管理			2	2	產業趨勢							1	1	
												餐旅資訊系統			2	2	專題製作(二)【專題】							3	3	
												咖啡烘焙與品鑑			3	3	餐旅微型創業							2	2	
	專業選修	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			吧台實務管理	3	3							
		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			勞工安全實務	2	2							
		蔬果雕刻	3	3			食材搭配與餐飾設計	4	4			創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作	4	4			餐旅產品銷售技巧	2	2							
		西餐烹調實務			4	4	麵食加工	4	4			米食加工	4	4												
		進階烘焙實務			4	4	台灣小吃製備			4	4	輕食製備			4	4										
		食材認識與選購			2	2	宴會餐點製作			4	4	創意料理研發製作			4	4										
		食物烹調原理			2	2	烘焙藝術製作			4	4	茶點與伴手禮製作與設計			4	4										
共同選修	餐旅基礎日語(一)	2	2			餐廳日語與會話(一)	2	2			旅館日語與會話(一)	2	2													
	觀餐韓文(一)	2	2			觀餐法文(一)	2	2			餐廳英語會話	2	2													
	餐旅基礎日語(二)			2	2	餐廳日語與會話(二)			2	2	旅館日語與會話(二)			2	2											
	觀餐韓文(二)			2	2	觀餐法文(二)			2	2	旅館英語會話			2	2											
	商業套裝軟體			2	2	多媒體整合應用	2	2			網路社群經營管理	2	2													
											觀餐印尼語(一)	2	2													
											觀餐印尼語(二)			2	2											
目	專業自主學習(一)【自主】		2	2			暑期實習(一)	3	3			暑期實習(二)	3	3			暑期實習(三)	3	3							
	專業選修小計		24	24	23	23	專業選修小計		35	36	26	27	專業選修小計		37	37	28	28	專業選修小計		23	23	22	22	218	
合計		38	40	35	37	合計		47	50	34	35	合計		42	42	37	39	合計		25	25	22	22			

1. 本課程總表依據大學法及本校學則之規定訂定，並經111年7月4日校課程委員會審議通過。
2. 本系課程規劃4年，通識必修28學分，專業必修26學分，專業選修至少應修滿74學分，畢業學分合計128學分。
3. 本表所列「必修科目」，學生須依學校排定課程之學年/學期修課。「選修課程」由本系科視狀況「選擇性開課」提供學生選修。學年課程上、下學期成績均須及格，始得列計畢業學分。
4. 本系模組證書除修習專業必修課程外，尚需選修相同模組內 20學分以上選修課程，可獲得模組證書。
5. 通識課程分類明細請參閱通識中心課程總表。
6. 專業選修學分，修習相同課程不得重覆計算。
7. 本系專業證照取得依照本系規定。
8. 實習規範：在學期間，每學期實習課程不得超過9學分，實習總學分不得超過18學分。
9. 本表課程第四年課程，除參與「海外實習」學生，其餘同學均須選修四上「職場倫理」、四下「產業趨勢」課程。
10. 本表課程第四年課程，除參與「海外實習」及「校外實習」學生，其餘同學均須選修四上「專題製作(一)」、「餐旅數據分析」、四下「專題製作(二)」、「餐旅微型創業」課程。

系主任  
院長

(簽章)

111 年 7 月 4 日