

醒吾科技大學 107 學年度 日四技 餐旅管理系 課程總表 (107年度入學新生適用)

科目	第一學年(107)				第二學年(108)				第三學年(109)				第四學年(110)				學分					
	課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱		第一學期		第二學期		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數	
必修	通識必修	生活英語(一)(二)	2	2	2	2	藝術賞析			2	2	職場通識			2	2						
		中文閱讀與表達			2	2	博雅教育(任修一門)	2	2			現代公民素養(任修一門)	2	2								
		APP程式語言應用	2	2			法律與生活			2	2											
							現代公民素養(任修一門)	2	2													
		體育(一)	2	2	2	2	體育(二)	2	2	2	2											
	專業必修	通識必修小計	6	6	6	6	通識必修小計	6	6	6	6	通識必修小計	2	2	2	2	通識必修小計	0	0	0	0	28
		勞作教育與職涯探索(一)【校特色】	2	2			觀光服務品質管理	2	2			餐旅行銷企劃書製作	2	2								
		勞作教育與職涯探索(二)【校特色】			2	2	餐旅英語	2	2			校內實務實習與服務學習	1	1								
		觀光餐旅導論	2	2			旅館管理			2	2	餐旅業經營管理			4	4						
		觀餐英語(一)	2	2			餐旅行銷管理			2	2	餐飲管理			2	2						
		餐廳服務技能	2	2																		
選修	觀餐英語(二)			2	2																	
	會展概論			2	2																	
專業選修	餐飲衛生分級評核			2	2																	
	專業必修小計	8	8	8	8	專業必修小計	4	4	4	4	專業必修小計	3	3	6	6	專業必修小計	0	0	0	0	33	
	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			生活越語	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	
	餐旅經營模組	餐旅人際溝通技巧	2	2			餐旅財務管理	2	2			飲食文學賞析	2	2			校外實習(一)【實習】【校特色】	9	9			
		國際禮儀【含美姿美儀】	2	2			民俗與渡假村經營管理	2	2			菜單設計	2	2			校外實習(二)【實習】【校特色】			9	9	
		飲食文化	2	2			餐旅人力資源管理	2	2			飲務管理	2	2			職場倫理	1	1			
		餐旅消費行為			2	2	咖啡飲品調製實務	3	3			客訴與危機處理	2	2			產業趨勢			1	1	
		房務管理實務【含管家服務】			4	4	連鎖加盟經營管理	2	2			酒類鑑賞與酒品管理	2	2			專題製作(一)	3	3			
							餐旅成本控制			2	2	服務創新與科技應用	3	3			專題製作(二)			3	3	
						酒精性飲料調製實務	2	2			軟性飲品研發實務			3	3	數據分析	2	2				
						客務管理	2	2			餐旅職場安全管理			2	2	餐旅微型創業			2	2		
						宴會實務管理	2	2			餐廳規劃與善設	2	2			精品咖啡概論	2	2				
						餐旅公關與媒體	2	2			餐旅市場調查與資料分析	2	2			組織團隊溝通實務			2	2		
						餐旅採購與驗收	2	2			◎餐旅資訊系統	2	2			吧台實務管理	2	2				
廚藝實務模組						營養概論與健康膳食設計	2	2			異國特色餐飲製備	4	4			勞工安全實務			2	2		
	中餐烹調實務	4	4			進階中餐烹調實務	4	4			廚房管理	2	2									
	烘焙原理	2	2			進階烘焙實務	4	4			創意藝術蛋糕設計【含宴會點心製作】	4	4									
	食材製備【含刀工】	4	4			食材搭配與餐飾設計	4	4			輕食製備			4	4							
	西餐烹調實務			4	4	中式麵食加工			4	4	創意料理研發製作			4	4							
	食材認識與選購			2	2	台灣小吃製備			4	4												
	烘焙實務			4	4	團體膳食製作			4	4												
	食物烹調原理			2	2	廚房英文			2	2												
	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								
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(一)		2	2			觀餐法文(一)	2	2			連鎖加盟經營個案	2	2									
觀餐韓文(二)				2	2	觀餐法文(二)			2	2	餐廳英語會話	2	2									
專業自主學習(一)【自主】		2	2			專業自主學習(二)【自主】	2	2			連鎖加盟創新與創業			2	2							
◎商業套裝軟體				2	2	◎多媒體整合應用	2	2			旅館英語會話			2	2							
											◎網路社群經營管理	2	2									
專業選修小計		22	22	24	24	專業選修小計	33	33	30	30	專業選修小計	31	31	28	28	專業選修小計	19	19	19	19	206	
合計		38	40	38	40	合計	45	47	40	40	合計	38	38	36	38	合計	21	21	19	19		

1. 本課程總表依據大學法及本校學則之規定訂定，並經 109 年 6 月 2 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33學分，專業選修至少應修滿67學分，畢業學分合計128學分。  
 3. 本系校外實習修習課程須依本系實習辦法規定修課。  
 4. 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。  
 5. ○代表需使用電腦教室。  
 6. 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。跨域能力模組相同跨域能力課程達6學分，可獲得跨域能力證書。  
 7. 通識課程分類明細請參閱通識中心課程總表。通識選修課程，不得列抵為畢業學分。  
 8. 科目名稱後加註【跨域必選】者，為跨域必選科目、加註【校特色】者，為全校共同科目。  
 9. 專業選修學分相同課程不得重複計算。  
 10. 本系專業證照取得依照本系規定。

系主任 (簽章)  
 院長

109 年 6 月 2 日