

醒吾科技大學 111 學年度 日四技 餐旅管理系 課程總表 (111學年度入學新生適用)																			
科目	課程名稱	第一學年(111)		第二學年(112)		第三學年(113)		第四學年(114)		學分	時數	學分	時數						
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期										
必修	通識必修	職場通識類(生活英語)	2	2	博雅教育類(任修一門)	2	2	職場通識類(人工智慧應用)	2	2									
	通識必修	職場通識類(職場英語)	2	2	現代公民素養類(任修一門)	2	2												
	通識必修	職場通識類(中文閱讀與表達)	2	2	職場通識類(科技類選修任修一門)	2	2												
	通識必修	職場通識類(APP程式語言應用)	2	2															
	通識必修	職場通識類(科技創新與生活)	2	2															
	通識必修	現代公民素養類(職涯探索)	1	1															
	通識必修	現代公民素養類(跨域探索)	1	1															
	通識必修	體育(一)	2	2	體育(三)	2	2												
	通識必修	體育(二)	2	2	體育(四)	2	2												
	通識必修	通識必修小計	9	9	7	7	4	4	6	6	2	2	0	0	28				
專業必修	觀光餐旅學論	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)			餐旅管理	2	2	○網路社群經營管理	2	2										
	餐飲衛生分級評核			觀光餐旅行銷	2	2	餐旅業經營管理個案分析			3	3								
	○商業套裝軟體			○多媒體整合應用	2	2	餐飲創生研發暨成果展			4	4								
	專業必修小計	4	4	6	6	4	4	6	6	5	5	7	7	32					
	通選	全民國防教育軍事訓練	0	2	0	2	英語檢定初階課程	0	2			0	2	通識自主學習(二)【自主】	2	2			
通選					博雅/現代/職場(自選一門)	2	2	博雅/現代/職場(自選一門)			2	2	通識自主學習(一)【自主】	2	2				
通選	通選選修小計	0	2	0	2	2	4	0	0	2	2	2	4	2	2	0	0	8	
專業選修	廚藝技能模	中餐烹調實務	4	4	宴席餐點製作	4	4	異國特色餐飲製備	4	4									
	廚藝技能模	西餐烹調實務			西式套餐製作	4	4	健康膳食菜單設計	2	2									
	飲調研發模	咖啡飲品調製實務	3	3	酒精性飲料調製實務	3	3	咖啡烘焙與品鑑	3	3			吧台實務管理	3	3				
	飲調研發模	咖啡拉花實務			精品咖啡			葡萄酒品鑑與服動			3	3	手搖飲料調製實務						
	飲調研發模	酒類鑑賞與酒品管理						軟性飲品研發實務			3	3							
	烘焙藝術模	烘焙原理與實務	4	4	台式與歐式麵包製作	4	4	創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作	4	4									
	烘焙藝術模	進階烘焙實務			時尚創意烘焙	4	4	飾物點心暨節慶蛋糕	4	4									
	烘焙藝術模	米食與麵食加工			烘焙藝術製作			茶點與伴手禮製作與設計			4	4							
	餐旅經營模	餐廳服務技能	3	3	旅館經營管理	2	2	餐廳規劃與籌設	2	2			自媒體餐旅微型創業	2	2				
	餐旅經營模	消費者行為	2	2	觀餐人力資源實務	2	2	服務品質管理實務	2	2	2	2	餐旅產品銷售技巧	2	2				
	餐旅經營模	房務管理實務			連鎖加盟經營管理	2	2	○餐旅電子商務營銷技巧	2	2									
	餐旅經營模	餐旅職場安全管理			客務管理實務														
	餐旅經營模				宴會管理														
	餐旅經營模				客訴與危機處理														
	共同選修	餐旅基礎日語(一)	2	2	餐廳日語與會話(一)	2	2	餐飲廚務與英文	2	2			校外實習(一)【實習】	9	9				
	共同選修	觀餐韓文(一)	2	2	觀餐法文(一)	2	2	旅館日語與會話(一)	2	2			校外實習(二)【實習】						
	共同選修	食物烹調原理	2	2	餐旅採購與成本控制	2	2	餐廳英語會話	2	2			職場倫理	1	1				
	共同選修	餐旅基礎日語(二)			餐廳日語與會話(二)			旅館日語與會話(二)			2	2	產業趨勢						
	共同選修	觀餐韓文(二)			觀餐法文(二)			旅館英語會話			2	2	專題製作(一)【專題】	3	3				
	共同選修	食材認識與選購			觀餐印尼語(一)								專題製作(二)【專題】						
共同選修				觀餐印尼語(二)															
共同選修				職場見習(一)【實習】	1	2						餐旅數據分析	2	2					
共同選修				職場見習(二)【實習】								食品安全管制系統	2	2					
共同選修				專業自主學習(一)【自主】	2	2						勞工安全實務							
共同選修	專業自主學習(二)【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					
共同選修	專業選修小計	24	24	29	29	39	40	28	29	28	28	22	22	專業選修小計	23	23	22	22	215
合計	合計	37	39	42	44	49	52	40	41	37	37	31	33	合計	25	25	22	22	283
附註	<p>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。</p> <p>2. 本系課程規劃4年，通識必修28學分，通識選修應修滿4學分，專業必修32學分，專業選修應修滿64學分，畢業學分合計128學分。</p> <p>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。</p> <p>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16學分以上選修課程。</p> <p>5. 通識課程：『職場通識』須至少修習14學分、『博雅教育』須至少修習2學分、『現代公民素養』須至少修習4學分、『健康管理』須至少修習8學分，另自各類別中選修4學分，總計須累計修習32學分。分類明細請參閱通識中心課程規劃表。</p> <p>6. 專業選修學分，修習相同課程不得重複計算。</p> <p>7. 本系專業證照取得依照本系規定。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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)」、「自媒體餐旅微型創業」課程。</p>												系主任	院長	(簽章)				
														111年7月4日					