

醒吾科技大學 108學年度 二技 進修部 餐旅管理系 課程總表 (108學年度入學生適用) 【修訂版】

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	博雅教育類	2	2			博雅教育類	2	2					
		現代公民素養類	2	2			現代公民素養類	2	2					
		博雅教育類			2	2	現代公民素養類			2	2			
		現代公民素養類			2	2								
	小計		4	4	4	4	小計		4	4	2	2	通識必修	14
	專業	旅館英語會話	2	2			餐旅資訊系統	2	2					
		服務創新與科技運用	2	2			餐旅職場安全管理	2	2					
		餐旅服務品質實務	2	2			餐廳規劃與籌設	2	2					
		餐飲管理			2	2	餐旅業經營管理			2	2			
		連鎖加盟旅館業經營管理			2	2	餐旅職場倫理與人際關係			2	2			
民宿與渡假村經營管理				2	2	客務管理			2	2				
小計		6	6	6	6	小計		6	6	6	6	專業必修	24	
選修	通識													
		小計		0	0	0	0	小計		0	0		0	0
	專業	創意料理研發製作	4	4			團體膳食製作【含宴會菜製作】	4	4					
		食材製備【含刀工】	4	4			食材搭配與盤飾設計	4	4					
		餐旅公關與媒體	2	2			餐旅消費者行為	2	2					
		餐旅行銷管理	2	2			餐旅成本控制	2	2					
		台灣小吃製備			4	4	創意藝術蛋糕設計【含宴會點心製作】			4	4			
		宴席餐點製作			4	4	酒類鑑賞與酒品管理			3	3			
		餐廳英語會話			2	2	餐旅採購與驗收			2	2			
		宴會實務管理			2	2	客訴與危機處理			2	2			
餐旅人際溝通技巧			2	2	連鎖加盟創新與創業			2	2					
小計		12	12	14	14	小計		12	12	15	15	專業選修	53	
合計		22	22	24	24	合計		22	22	23	23	可修習學分	91	
附註	1.依「本校附設進修學院學則」規定，至少須修滿72學分始得畢業。 2.本系課程規劃兩年通識必修14學分，專業必修24學分，專業選修53學分，共91學分，其中選修至少應選34學分(可跨系選修4學分)。													

系主任：黃寶元 主任

108年9月24日 108學年度第一學期第1次校課程委員會通過