

醒吾科技大學 108學年度 四技進修部 餐旅管理系 課程總表 (108學年度入學生適用)

項別	第1學年			第2學年			第3學年			第4學年			學分 累計
	課程名稱			課程名稱			課程名稱			課程名稱			
	第一學期 學分	第二學期 學分	學分	第一學期 學分	第二學期 學分	學分	第一學期 學分	第二學期 學分	學分	第一學期 學分	第二學期 學分	學分	
必 修	中文閱讀與表達	2	2	現代公民素養類	2	2	生活英語(二)	2	2	職場通識類	2	2	28
	現代公民素養類	2	2	生活英語(一)	2	2	博雅教育類	2	2	職場通識類	2	2	
	博雅教育類	2	2	體育(一)	2	2	體育(二)	2	2				
	現代公民素養類	2	2										
	小計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
專 業	觀光餐旅導論	2	2	餐旅英語	2	2	餐旅行銷管理(含行銷企劃畫製作)	2	2	餐旅成本控制	2	2	40
	餐旅管理學	2	2	餐飲衛生分級評核	2	2	餐飲管理	2	2	餐旅公關與媒體	2	2	
	觀餐英語(一)	2	2	食材認識與選購	2	2	餐旅人力資源管理	2	2	餐旅職場安全管理	2	2	
	觀餐英語(二)	2	2	餐旅採購與驗收	2	2	餐旅服務品質實務	2	2	餐旅業經營管理	2	2	
	國際禮儀【含宴會美儀】	2	2	旅館管理	2	2							
餐旅服務技能	2	2											
小計	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
通識	全民國防教育軍事訓練	0	2	小計	0	2	小計	0	2	小計	0	2	0
選 修	中餐烹調實務	4	4	進階烘焙實務	4	4	異國特色餐飲製備	4	4	創意藝術蛋糕設計【含宴會點心製作】	4	4	0
	烘焙實務	4	4	進階中餐烹調實務	4	4	酒類鑑賞與酒品管理	2	2	餐旅市場調查與資料分析	2	2	
	餐旅人際溝通技巧	2	2	食物烹調原理	2	2	餐廳日語與會話	2	2	房務管理	2	2	
	烘焙原理	2	2	咖啡飲品調製實務	2	2	旅館及餐飲英語與會話	2	2	飲食文化	2	2	
	食材搭配與盤飾設計	4	4	餐旅基礎日語	2	2	專題研究	4	4	餐旅資訊系統	2	2	
	西餐烹調實務	4	4	創意料理研發製作	4	4	中式麵食加工	4	4	旅館日語與會話	2	2	
	餐旅消費者行為	2	2	台灣小吃製備	4	4	酒精性飲料調製實務	2	2	團體膳食製作	4	4	
	菜單設計	2	2	軟性飲品研發實務	2	2	餐旅財務管理【含會計學】	2	2	餐旅職場倫理與人際關係	2	2	
				營養概論與健康膳食設計	2	2	客訴與危機處理	2	2	客務管理	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	餐廳規劃與籌設	2	2	
	小計	12	12	14	14	14	16	16	18	18	18	18	
	合計	22	24	24	24	24	26	26	24	24	26	26	

1.依本校「大學部學則」第16條規定，四年制大學生至少須修滿128學分始得畢業。
 2.本系課程規劃四年通識必修28學分，專業必修40學分，畢業選修112學分，共180學分，其中選修至少應選60學分(可跨系選課6學分)。
 3.所修課程為上、下學期開課時，兩學期成績均須修習及格，始得列計為畢業學分。
 4.本系所列「選修課程」由本科系視狀況「選擇性開課」。
 5.「中餐烹調實務」、「烘焙實務」、「食材搭配與盤飾設計」、「選擇性開課」。
 6.選修「異國特色餐飲製備」、「台灣小吃製備」、「餐旅英語與會話」、「進階烘焙實務」、「西餐烹調實務」、「進階中餐烹調實務」、「中西餐烹調實務或具有中西餐烹調丙級證照；選修「創意藝術蛋糕設計【含宴會點心製作】」課程者，必須已修過烘焙實務或具有烘焙丙級證照。

系主任：黃元元 主任
 餐旅系主任 黃寶元
 醒吾學院院長 陳治宇
 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