

醒吾科技大學 111 學年度 進二技 餐旅管理系 課程總表 (111 學年度入學新生適用)

| 科目 | 第一學年 (111) | | 第二學年 (112) | | 學分累計 |
|-------------|-----------------|----|------------|----|------|
| | 課程名稱 | | 課程名稱 | | |
| | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | |
| 必修 | 博雅教育類 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 現代公民素養類 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 職場通識類--情境英語 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 通識必修小計 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 餐旅行銷企劃書製作 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 餐飲管理 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 觀餐人力資源實務 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 服務品質管理實務 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 專業必修小計 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 通識必修小計 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 選修 | 通識選修小計 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 食材搭配與盤飾設計 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 健康膳食單設計 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 咖啡烘焙與品鑑 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 烘焙藝術製作 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 餐廳規劃與籌設 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 餐飲廚務與英文 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 旅館日語與會話(一) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 網路社群經營管理 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 創意藝術蛋糕設計暨宴會點心製作 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 專業選修 | ○ 餐旅電子商務暨銷售技巧 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 旅館日語與會話(二) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 台灣小吃製作 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 葡萄酒品鑑與服勤 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 軟性飲品研發實務 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 專業選修小計 | 21 | 21 | 18 | 18 |
| | 通識選修小計 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 吧台實務管理 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 餐旅數據分析 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 盤飾點心暨節慶蛋糕 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 異國特色餐飲製備 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| 餐旅微型創業 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 餐旅產品銷售技巧 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 手搖飲料調製實務 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 勞工安全實務 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 養生食製作 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| 茶點與伴手禮製作與設計 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| 專業選修小計 | 18 | 18 | 17 | 17 | |
| 合 計 | 29 | 29 | 26 | 26 | |
| 專業選修小計 | 21 | 21 | 18 | 18 | |
| 合 計 | 19 | 19 | 21 | 21 | |
| 專業選修小計 | 13 | 13 | 17 | 17 | |
| 合 計 | 69 | 69 | 95 | 95 | |

1. 依本校「大學部學則」第16條規定，二年制學生至少須修滿72學分始得畢業。
 2. 本系課程規劃二年通識必修8學分，專業必修18學分，專業選修69學分，共95學分，其中選修至少應修46學分。
 3. 課程為上、下兩學期時，兩學期成績均須修習及格，始得列計為畢業學分。
 4. 本表所列「選修課程」由本系視狀況「選擇性開課」。

系主任 許燕斌 (簽章)
 院長 陳治平 (簽章)