

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(110學年度入學) (3班)

版次四：1110420系課委會、1110427院課委會、1110510校課委會。

版次五：1110819系課委會、1110824院課委會、1110902校課委會。

學年	110學年度				111學年度				112學年度				113學年度				學分/時數			
	類別	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期				
學分			學分	學分		學分	學分		學分	學分		學分	學分		學分	學分	學分			
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展	2	2	發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2		
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞			2	2	發展性通識	2	2	2	2	2	2	2		
						英文	2	2	2	2										
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	4	4	4		
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲管理	2	2	餐飲採購與財務管理	2	2			餐飲資訊系統	2	2				
	專業刀工技術	2	2			烘焙實務與實習	4	4	宴會管理	2	2			咖啡產業與實務	4	4				
	食物製備原理	2	2			智慧觀光實務與應用	2	2	餐飲連鎖經營與管理	2	2			餐飲法規			2	2		
	食品安全與衛生			2	2	觀光職場倫理與權益保障			2	2	人力資源管理			2	2					
	中式烹調與實習			4	4	西式烹調與實習			4	4	行銷管理			2	2					
	餐飲服務實務			2	2						供應鏈管理			2	2					
		小計	6	6	8	8	小計	8	8	6	6	小計	6	6	6	6	2	2	2	
系定專業選修	消費者行為	2	2			餐旅外語溝通	2	2	餐飲日文	2	2			餐飲創業規劃與設計	2	2				
	中式點心與實習	4	4			飲料管理與調酒	4	4	南洋美食	4	4			餐飲美學	2	2				
	西式點心與實習	4	4			菜單規劃與設計	2	2	葡萄酒賞析	2	2			公共關係與危機處理	2	2				
	營養學			2	2	餐飲活動企劃	2	2	藝術蛋糕製作	4	4			HACCP管理實務	2	2				
	國際禮儀			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	食品雕刻藝術			2	2	人際關係與溝通			2	2
	香料知識與應用			2	2	複合式餐飲管理			2	2	電子商務			2	2	餐飲顧客關係管理			2	2
						觀光外語溝通			2	2	養生蔬食			4	4	客家美食製作			4	4
						桌邊服務			2	2	保健膳食			2	2	餐飲研究方法			2	2
											FBI日式料理			4	4	簡報技巧實務			2	2
		建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6
	合計	16	16	18	18	合計	18	18	16	16	合計	16	16	16	16	合計	16	16	12	12
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有38學分需為本系選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。																			

32

32

48

48

48

128