

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(108學年度入學)

版六：1110112校課委通過

版七：1110922系課委通過、1110929院課委通過、111018校課委

學年	108學年度				109學年度				110學年度				111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				
學分			時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分	時數		
通識必修	大一-英文	2	2	2	2	大二-英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2			30/32			
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			生涯與職能發展	2	2						
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識			2	2				
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識			2	2				
	積中講座			2	2														
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	4	4	4		小計	0	0
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障	2	2			47/58			
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			餐飲連鎖經營與管理	2	2						
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲實務製作(一)	1	2						
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	1	2						
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理			2	2	餐飲資訊系統			2	2				
	食物製備原理	2	2								宴會管理			2	2				
	專業刀工技術	2	3								餐飲實務製作(二)			2	2				
	中式烹調與實習(一)	3	4								校內實習(二)			2	2				
	勞作教育	0	1								證照實務			0	2				
	餐飲管理			2	2														
	食品安全與衛生			2	2														
	服務學習			0	1														
	小計	15	18	6	7	小計	10	13	2	2	小計	6	8	8	10		小計	0	0
選(一)項必修															校外實習(一)	9	9*		
															內場管理專題(一)◎	3	3		
															外場管理專題(一)◎	3	3		
															餐飲行政管理專題(一)◎	3	3		
															小計	9	9	9	9
選(二)項必修															校外實習(二)			9	9*
															內場管理專題(二)◎			3	3
															外場管理專題(二)◎			3	3
															餐飲行政管理專題(二)◎			3	3
															小計	9	9	9	9
系定專業選修	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2			餐飲法規	2	2			33/42			
	飲料管理與調酒			3	4	香料知識與應用	2	2			HACCP管理實務	2	2						
	國際禮儀	2	2			餐飲人力資源管理	2	2			人際關係與溝通	2	2						
	消費者行為	2	2			餐飲日文(一)	2	2			桌邊服務	2	2						
	營養學			2	2	日式料理(一)	3	4			FBI鐵板燒料理(一)	3	4						
						海外研習(一)	2	2			養生蔬食	3	4						
						邏輯思考與程式設計	2	2			海外研習(三)	2	2						
						互聯網運用與了解	2	2			餐飲研究方法	3	3						
						咖啡產業與實務(二)			2	3	餐飲美學	2	2						
						供應鏈管理			2	2	網路行銷	2	2						
						餐飲日文(二)	2	2			餐飲服務技術操作實務▲	3	3						
						烘焙實務與實習(二)	3	4			職場溝通與餐飲英文▲	3	3						
						日式料理(二)	3	4			餐飲顧客關係管理			2	2				
						西式烹調與實習(二)	3	4			餐飲創業規劃與設計			2	2				
						海外研習(二)	2	2			食品雕刻藝術	3	3						
						餐飲活動企劃	2	2			FBI鐵板燒料理(二)	4	4						
						微電商平台應用	2	2			南洋美食	4	4						
											台式料理	4	4						
											藝術蛋糕製作	4	4						
											進階西餐廚藝與溝通	4	4						
											海外研習(四)	2	2						
											簡報技巧實務	2	2						
											世界文化	2	2						
											大數據分析應用	2	2						
											共通核心職能▲	3	3						
											餐飲外場服務與客訴處理	3	3						
											▲職場體驗●	1	1						
											建議選修學分	4	6	4	4		建議選修學分	0	0
										合計	12	18	16	18	合計	9	9	9	9

備註

- 1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。
- 2.「證照實務」課程列為本系必修，須於入學後在學期間取得1張以上之本系專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。
- 3.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。
- 4.粗體為專業科目或技術科目。
- 5.★校外實習(一)、(二)列為本系必修，時數依「僑光科技大學學生校外實習辦法」認列。
- 6.◎內場管理專題(一)(二)、外場管理專題(一)(二)、餐飲行政管理專題(一)(二)，僅限ISP學生、外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。