

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(110學年度入學)

版一：1100322系課委通過、1100324院課委通過、1100330校課委

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			學時	學分		學時	學分		學時	學分		學時	學分		學時	學分	學時	學分	學時										
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	英文證照實務	0	2																	
	國文	2	2	2	2	積中講座	2	2		發展性通識	2	2																	
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	發展性通識		2	2																
	資訊軟體應用	2	2							發展性通識		2	2																
	懿德講堂			2	2																								
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	4	4	4	4	小計	0	0	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																	
	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)		1	2																
	中式烹調與實習(一)	3	4							校內實習(二)		1	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	6	10	小計	0	0	0	0									
選(一)必修																校外實習(一)	9	9*											
																內場管理專題(一)◎	3	3											
選(二)必修																外場管理專題(一)◎	3	3											
																餐飲行政管理專題(一)◎	3	3											
小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	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																	
	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	FBI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	2	2																	
						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	職場外語	2	2																	
						烘焙實務與實習(二)		3	4	餐飲顧客關係管理		2	2																
						FBI日式料理(二)		3	4	餐飲創業規劃與設計		2	2																
						西式烹調與實習(二)		3	4	食品雕刻藝術		2	3																
						海外研習(二)		2	2	FBI鐵板燒料理(二)		3	4																
						餐飲活動企劃		2	2	南洋美食		3	4																
						微電商平台應用		2	2	台式料理		3	4																
										藝術蛋糕製作		3	4																
										進階西餐廚藝與溝通		3	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																
									餐旅應用外語		2	2																	
									建議選修學分	4	6	6	8	建議選修學分	0	0	0	0	35										
									合計	23	26	22	25	合計	22	27	15	18	合計	12	18	16	22	合計	9	9	9	9	128
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中93學分為必修，其餘為選修；選修中有27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)，僅限外籍生，特殊狀況經系課委會同意之學生修課。																												