

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)(3班)

版次四：1110304系課委會、1110309院課委會、1110322校課委會。  
 版次五：1110420系課委會、1110427院課委會、1110510校課委會。  
 版次六：1110819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	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	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														
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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)	3	3		餐飲連鎖經營與管理	2	2							
	觀光外語溝通(二)	2	2	2	2	西式烹調	2	2		餐飲實務製作(一)	2	2							
	管理學	2	2			西式烹調實習	2	2		校內實習(一)	2	2							
	餐飲服務實務	2	2			烘焙實務	2	2		餐飲實務製作(二)			2	2					
	食物製備原理	2	2			烘焙實務實習	2	2		校內實習(二)			2	2					
	專業刀工技術	2	3			智慧觀光實務與應用	2	2											
	中式烹調與實習(一)	3	4			行銷管理			2	2									
	勞作教育	0	1																
	餐飲管理			2	2														
	食品安全與衛生			2	2														
	服務學習			0	1														
	<b>小計</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>小計</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
(一) 選修必修															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		
															校外實習(二)			9	9*
(二) 選修必修															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
															校外實習(三)			9	9*
															餐飲行政管理專題(三)◎			3	3
<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
系定專業選修	中式烹調與實習(二)		4	4		菜單規劃與設計	2	2		餐飲法規	2	2							
	飲料管理與調酒		4	4		香料知識與應用	2	2		HACCP管理實務	2	2							
	國際禮儀		2	2		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)	4	4		FBI鐵板燒料理(一)	4	4							
						海外研習(一)	2	2		養生蔬食	4	4							
						互聯網運用與了解	2	2		海外研習(二)	2	2							
						咖啡產業與實務(二)		3	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)	4	4		宴會管理			2	2					
						FBI日式料理(二)	4	4		餐飲顧客關係管理			2	2					
						西式烹調與實習(二)	4	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					
										多媒體製作與簡報技巧			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					
<b>建議選修學分</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>合計</b>	<b>23</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>合計</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>合計</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中98學分為必修，其餘為選修；選修中有22學分需為本系選修。																		
	2.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。																		
	3.組體為專業科目或技術科目。																		
	4.★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。																		
	5.◎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。																		
	6.修習本院跨領域課程之外系選修課，並取得跨領域課程證書，該課程得列入本系選修。																		

30 32

50 54

18 18

98 104

30