僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(115學年度入學)(3班)

版次一： 1150310系課委、 1150312院課委會、1150331校課委會。

學年	115學年度					116學年度					117學年度					118學年度					學分/時數
類別	科　目	一學期 學分	一學期 時數	二學期 學分	二學期 時數	科　目	一學期 學分	一學期 時數	二學期 學分	二學期 時數	科　目	一學期 學分	一學期 時數	二學期 學分	二學期 時數	科　目	一學期 學分	一學期 時數	二學期 學分	二學期 時數	
通識必修	大一英文	2	2	2	2	發展性通識-人文導論	2	2			發展性通識-自然導論	2	2								
	中文-閱讀與敘事	2	2	2	2	發展性通識-人文整合			2	2	發展性通識-自然整合			2	2						
	大一年第一哩路	2	2			發展性通識-社會整合			2	2											
	體育	2	2	2	2																26/26
	服務學習(一)	1	1																		
	服務學習(二)			1	1																
	小計	9	9	7	7	小計	2	2	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	
系定專業必修	觀光餐旅永續發展	2	2			西式烹調	2	2			職場倫理與權益保障	2	2								
	管理學	2	2			西式烹調實習	2	2			餐飲連鎖經營與管理	2	2								
	食物製備原理	2	2			烘焙實務	2	2			餐飲實務製作(一)	2	2								
	中式烹調	2	2			烘焙實務實習	2	2			校內實習(一)	2	2								
	中式烹調實習	2	2			行銷管理			2	2	餐飲實務製作(二)			2	2						
	資訊軟體應用	2	2			採購與財務管理			2	2	校內實習(二)			2	2						47/47
	餐飲服務實務			2	2	咖啡產業與實務			3	3											
	餐飲管理			2	2	說菜藝術與技巧			2	2											
	食品安全與衛生			2	2																
	小計	12	12	6	6	小計	8	8	9	9	小計	8	8	4	4	小計	0	0	0	0	
選項必修（一）																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			
選項必修（二）																校外實習(二)★			9	9	18/18
																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	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	專業刀工技術	3	3			觀光外語溝通(二)	2	2			進階咖啡產業與實務	3	3								
	進階中式烹調與實習			4	4	菜單規劃與設計	2	2			FBI鐵板燒料理	4	4								
	飲料管理與調酒			4	4	智慧觀光實務與應用	2	2			餐飲法規	2	2								
	國際禮儀			2	2	香料知識與應用	2	2			人際關係與溝通	2	2								
	消費者行為			2	2	人力資源管理	2	2			桌邊服務	2	2								
	營養學			2	2	餐飲日文	2	2			養生蔬食	4	4								
	葡萄酒賞析			2	2	FBI日式料理	4	4			海外研習(三)	2	2								
	觀光外語溝通(一)			2	2	海外研習(一)	2	2			餐飲美學	2	2								
	伴手禮製作			4	4	互聯網運用與了解	2	2			網路行銷	2	2								
						供應鏈管理	2	2			職場外語	2	2								
						進階餐飲日文			2	2	宴會管理			2	2						
						進階烘焙實務與實習			4	4	餐飲顧客關係管理			2	2						
						進階FBI日式料理			4	4	餐飲創業規劃與設計			2	2						37/37
						進階西式烹調與實習			4	4	食品雕刻藝術			3	3						
						海外研習(二)			2	2	進階FBI鐵板燒料理			4	4						
						餐飲活動企劃			2	2	南洋美食			4	4						
						微電商平台應用			2	2	創意料理			4	4						
											藝術蛋糕製作			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						
											餐飲攝影技巧			2	2						
	建議選修學分	3	3	8	8	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	0	0	0	0	37
	合　計	24	24	21	21	合　計	16	16	19	19	合　計	16	16	14	14	合　計	9	9	9	9	128

備註

1.最低需修滿128學分使得畢業，其中91學分為必修，其餘為選修；選修中有28學分需為本系選修。
2.粗體為專業科目或技術科目。
3.★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。
4.◎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。
5.修習本院跨領域學程之外系選修課，並取得跨領域學程證書，該課程得列入本系選修。