

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)

版九：1120306系課委會、1120329院課委會、1110411校課委會

學年	109學年度				110學年度				111學年度				112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	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								2	2						
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	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)	2	2							
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	2	2							
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理		2	2		餐飲實務製作(二)		2	2						
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計		2	2		校內實習(二)		2	2						
	專業刀工技術	2	3																	
	中式烹調與實習(一)	3	4																	
	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															
		小計	15	18	6	7	小計	10	13	4	4	小計	8	8	4	4	小計	0	0	0
(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		
(二) 選修必修																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	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	日式料理(一)	3	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(三)	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			餐飲主管服務與競爭實務▲	3	3						
						烘焙實務與實習(二)		4	4			餐飲主管晉升與實務▲	3	3						
						日式料理(二)		4	4			宴會管理		2	2					
						西式烹調與實習(二)		4	4			餐飲顧客關係管理		2	2					
						海外研習(二)		2	2			餐飲創業規劃與設計		2	2					
						餐飲活動企劃		2	2			食品雕刻藝術		3	3					
						微電商平台應用		2	2			FBI鐵板燒料理(二)		4	4					
												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					
												高績效外場主管職能		3	3					
												共通核心職能		3	3					
											職場體驗		1	1						
											伴手禮製作		4	4						
	建議選修學分	0	0	8	10	建議選修學分	8	10	7	10	建議選修學分	4	4	6	6	建議選修學分	0	0	0	0
	合計	23	26	22	25	合計	22	27	15	18	合計	14	16	14	14	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.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。 3.粗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。																			