

附件 10：觀餐院-餐管系進修四技 115 級入學課程表

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(115學年度入學) (2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 學時 分 數	二學期 學時 分 數	科 目	一學期 學時 分 數	二學期 學時 分 數	科 目	一學期 學時 分 數	二學期 學時 分 數	科 目	一學期 學時 分 數	二學期 學時 分 數				
通識必修		中文-閱讀與敘事	2	2	英文	2	2	發展性通識-人文導論	2	2				24/24			
		體育	2	2	發展性通識-自然導論	2	2	發展性通識-人文整合		2	2						
					發展性通識-自然整合		2	發展性通識-社會導論	2	2							
								發展性通識-社會整合		2	2						
		小計	4	4	小計	4	4	小計	4	4	小計	0	0				
系定專業必修		餐飲服務實務	2	2	餐飲管理	2	2	餐飲採購與財務管理	2	2	餐飲美學	2	2	52/52			
		人工智慧應用	2	2	烘焙實務與實習	4	4	宴會管理	2	2	咖啡產業與實務	4	4				
		觀光餐旅永續發展		2	菜單規劃與設計		2	餐飲連鎖經營與管理	2	2	職涯規劃	2	2				
		食品安全與衛生		2	西式烹調與實習		4	人力資源管理		2	綠色餐飲	2	2				
		中式烹調與實習		4				行銷管理		2	餐飲法規		2				
								供應鏈管理		2	觀光職場倫理與權益保障		2				
											說菜藝術與技巧		2				
		小計	4	4	小計	6	6	小計	6	6	小計	10	10				
系定專業選修		中式點心與實習	4	4	餐旅外語溝通	2	2	餐飲日文	2	2	餐飲創業規劃與設計	2	2	52/52			
		西式點心與實習	4	4	飲料管理與調酒	4	4	南洋美食	4	4	網路行銷	2	2				
		專業刀工技術	2	2	餐飲活動企劃	2	2	葡萄酒賞析	2	2	公共關係與危機處理	2	2				
		食物製備原理	2	2	世界文化	2	2	藝術蛋糕製作	4	4	人際關係與溝通		2				
		消費者行為	2	2	餐廳規劃與設計		2	食品雕刻藝術		2	餐飲顧客關係管理		2				
		營養學		2	複合式餐飲管理		2	創意料理		4	客家美食製作		4				
		香料知識與應用		2	觀光外語溝通		2	養生蔬食		4	餐飲攝影技巧		2				
		國際禮儀		2	桌邊服務		2	保健膳食		2	多媒體製作與簡報技巧		2				
					智慧觀光實務與應用		2	FBI日式料理		4	養生村經營與管理		2				
		建議選修學分	8	8	建議選修學分	6	6	建議選修學分	6	6	建議選修學分	6	6				
	合 計	16	16	合 計	16	16	合 計	16	16	合 計	16	16					
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中76學分為必修，其餘為選修；選修中有39學分需為本系選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。													52	128		