

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(111學年度入學)(3班)

版次一：1110420系課委、1110427院課委會、1110510校課委會。
 版次二：1110819系課委、1110824院課委會、1110902校課委會。
 版次三：1120306系課委、1120309院課委會、1120400校課委會。
 版次四：1121222系課委、1121227院課委會、1130100校課委會。

學年	111學年度				112學年度				113學年度				114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				
學分			時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分		時數	學分	時數	學分	時數		
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	發展性通識	2	2						
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			發展性通識	2	2						
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2									
	資訊軟體應用	2	2																
	勞作教育	1	1																
	積中講座			2	2														
	服務學習			1	1														
	小計	9	9	9	9	小計	4	4	4	4	小計	4	4	0	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						
	專業刀工技術	3	3			烘焙實務實習	2	2			校內實習(一)	2	2						
	中式烹調	2	2			智慧觀光實務與應用	2	2			餐飲實務製作(二)		2	2					
	中式烹調實習	2	2			行銷管理			2	2	校內實習(二)		2	2					
	餐飲服務實務			2	2	採購與財務管理			2	2									
	餐飲管理			2	2	咖啡產業與實務			3	3									
	食品安全與衛生			2	2														
	小計	13	13	6	6	小計	10	10	7	7	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		
															校外實習(二)		9	9*	
															內場管理專題(二)◎		3	3	
(二) 選修必修															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	小計	9	9	9	
	系定專業選修	觀光外語溝通(一)	2	2			菜單規劃與設計	2	2			進階咖啡產業與實務	3	3					
		進階中式烹調與實習			4	4	香料知識與應用	2	2			FBI鐵板燒料理	4	4					
		飲料管理與調酒			4	4	人力資源管理	2	2			餐飲法規	2	2					
國際禮儀				2	2	餐飲日文	2	2			人際關係與溝通	2	2						
消費者行為				2	2	FBI日式料理	4	4			桌邊服務	2	2						
營養學				2	2	海外研習(一)	2	2			養生蔬食	4	4						
觀光外語溝通(二)				2	2	互聯網運用與了解	2	2			海外研習(三)	2	2						
葡萄酒賞析				2	2	供應鏈管理	2	2			餐飲美學	2	2						
						進階餐飲日文			2	2	網路行銷	2	2						
						進階烘焙實務與實習			4	4	職場外語	2	2						
						進階FBI日式料理			4	4	宴會管理			2	2				
						進階西式烹調與實習			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	進階FBI鐵板燒料理			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				
										餐旅應用外語			2	2					
										餐飲攝影技巧			2	2					
										建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	0	0	0	
合計	24	24	23	23	合計	18	18	17	17	合計	18	18	10	10	合計	9	9	9	
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中96學分為必修，其餘為選修；選修中有22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。																		