

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)

版次一：1090305系課委通過、1090311院課委通過、1090324校課委

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		
			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	國文	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	2	2	32/32	
	體育	2	2	2	2	資訊軟體應用			2	2	發展性通識	2	2	2	2		
						英文	2	2	2	2							
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲管理	2	2			餐飲採購	2	2			44/44	
	專業刀工技術	2	2			烘焙實務與實習(一)	4	4			藝術蛋糕製作	4	4				
	食物製備原理	2	2			觀光職場倫理與權益保障			2	2	餐飲人力資源管理			2	2		
	食品安全與衛生			2	2	西式烹調與實習			4	4	餐飲行銷管理			2	2		
	中式烹調與實習			4	4						供應鏈管理			2	2		
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
系定專業選修	消費者行為	2	2			桌邊服務	2	2			餐飲日文	2	2			52/52	
	中式點心與實習	4	4			香料知識與應用	2	2			南洋美食	4	4				
	國際禮儀			2	2	飲料管理與調酒	4	4			葡萄酒賞析	2	2				
	餐飲服務品質管理			2	2	菜單規劃與設計	2	2			日式料理			4	4		
	營養學			2	2	餐旅外語溝通	2	2			食品雕刻藝術			2	2		
	西式點心與實習			4	4	宴會管理			2	2	創意料理			4	4		
						餐廳規劃與設計			2	2	電子商務			2	2		
						世界飲食文化			2	2	養生蔬食			4	4		
						複合式餐飲管理			2	2					2		2
						觀光外語溝通			2	2					2		2
<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>合計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			
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40學分需為本系選修。																
	2.粗體為專業科目或技術科目。																