僑光科技大學 夜四技餐飲管理系(產學攜手專班)課程表(115學年度入學)（1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				
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	學分/時數
通識必修	中文-閱讀與敘事	2	2	2	2	英文	2	2	2	2	發展性通識-人文導論	2	2								24/24
	體育	2	2	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	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**	**4**	**4**	**小計**	**4**	**4**	**4**	**4**	**小計**	**4**	**4**	**4**	**4**	小計	0	0	0	0	
系定專業必修	**產業實務實習(一)**	4	4			**產業實務實習(三)**	4	4			**產業實務實習(五)**	4	4			產業實務實習(七)	4	4			70/70
	產業實務實習(二)			4	4	**產業實務實習(四)**			4	4	**產業實務實習(六)**			4	4	產業實務實習(八)			4	4	
	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			
	人工智慧應用	2	2			**烘焙實務與實習**	4	4			**宴會管理**	2	2			**職涯規劃**	2	2			
	觀光餐旅永續發展			2	2	**菜單規劃與設計**			2	2	**餐飲連鎖經營與管理**	2	2			**綠色餐飲**	2	2			
	食品安全與衛生			2	2						**人力資源管理**			2	2	**餐飲法規**			2	2	
											行銷管理			2	2	**觀光職場倫理與權益保障**			2	2	
											供應鏈管理			2	2						
	小計	**8**	**8**	**8**	**8**	**小計**	**10**	**10**	**6**	**6**	**小計**	**10**	**10**	**10**	**10**	**小計**	**10**	**10**	**8**	**8**	
系定專業選修	**專業刀工技術**	2	2			餐飲活動企劃	2	2			**葡萄酒賞析**	2	2			**餐飲創業規劃與設計**	2	2			34/34
	食物製備原理	2	2			**餐廳規劃與設計**			2	2	保健膳食			2	2	網路行銷	2	2			
	消費者行為	2	2			複合式餐飲管理			2	2						公共關係與危機處理	2	2			
	營養學			2	2	**桌邊服務**			2	2						人際關係與溝通			2	2	
	香料知識與應用			2	2											餐飲顧客關係管理			2	2	
	國際禮儀			2	2											說菜藝術與技巧			2	2	
																多媒體製作與簡報技巧			2	2	
	建議選修學分	**4**	**4**	**4**	**4**	**建議選修學分**	**2**	**2**	**6**	**6**	**建議選修學分**	**2**	**2**	**2**	**2**	**建議選修學分**	**6**	**6**	**8**	**8**	**34**
	合　計	**16**	**16**	**16**	**16**	**合　計**	**16**	**16**	**16**	**16**	**合　計**	**16**	**16**	**16**	**16**	**合　計**	**16**	**16**	**16**	**16**	**128**

備註
1.最低需修滿128學分，其中94學分為必修，34學分為選修。
2.粗體為專業科目或技術科目。