

附件 9：觀餐院-餐管系進修四技 111 級入學課程表

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(111學年度入學) (3班)

版次一：1110304系課委、1110309院課委、1110322校課委

版次二：1110420系課委、1110427院課委、1110510校課委

版次三：1110819系課委、1110824院課委、1110902校課委

版次四：1130523系課委、1130529院課委、1130611校課委

學年	111學年度				112學年度				113學年度				114學年度				
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	學分/時數				
		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數					
通識必修	國文	2	2	生涯與職能發展	2	2	發展性通識	2	2	發展性通識	2	2	32/32				
	體育	2	2	藝術欣賞		2	發展性通識	2	2	發展性通識	2	2					
				英文	2	2											
	小計	4	4	小計	4	4	小計	4	4	小計	4	4					
系定專業必修	◎觀光餐旅永續發展	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	44/44				
	餐飲服務實務	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					
	食品安全與衛生		2	智慧觀光實務與應用		2	餐飲連鎖經營與管理	2	2	餐飲法規		2					
	中式烹調與實習		4	觀光職場倫理與權益保障		2	人力資源管理		2								
				西式烹調與實習		4	行銷管理		2								
							供應鏈管理		2								
	小計	4	4	小計	6	6	小計	6	6	小計	6	6					
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	網頁行銷	2	2					
	專業刀工技術	2	2	菜單規劃與設計	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	餐飲活動企劃	2	2	藝術蛋糕製作	4	4	人際關係與溝通		2					
	營養學		2	世界文化	2	2	食品雕刻藝術		2	餐飲顧客關係管理		2					
	國際禮儀		2	餐廳規劃與設計		2	創意料理		4	客家美食製作		4					
	香料知識與應用		2	複合式餐飲管理		2	養生蔬食		4	餐飲研究方法		2					
							保健膳食		2	多媒體製作與簡報技巧		2					
							FBI日式料理		4	消費者行為		2					
										觀光外語溝通		2					
										桌邊服務		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38學分需為本系選修。 2.「◎」為院共同必修，院共同必修得在院內其他系修習。 3.粗體為專業科目或技術科目。																