

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(108學年度入學) (3班)

版次七：1110420系課委會、1110427院課委會、1110510校課委會

版次八：1120306系課委會、1120329院課委會、1120411校課委會

學年	108學年度				109學年度				110學年度				111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	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期				
			學時	學時		學時	學時		學時	學時		學時	學時		學時	學時		學時	學時	
通識必修	國文	2	2	2	2	生涯與職能發展			2	2	發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	2	2			發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2
						英文	2	2	2	2										
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4
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			餐飲資訊系統	2	2		
	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			咖啡產業與實務	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	餐飲法規			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					
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	2	2
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			餐飲連鎖經營與管理	2	2		
	中式點心與實習	4	4			香料知識與應用	2	2			南洋美食	4	4			餐飲美學	2	2		
	★國際禮儀			2	2	★飲料管理與調酒	4	4			★葡萄酒賞析	2	2			公共關係與危機處理	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	HACCP管理實務	2	2		
	★營養學			2	2	宴會管理			2	2	食品雕刻藝術			2	2	★人際關係與溝通			2	2
	西式點心與實習			4	4	餐廳規劃與設計			2	2	創意料理			4	4	餐飲創業與規劃			2	2
						世界飲食文化			2	2	★電子商務			2	2	餐飲顧客關係管理			2	2
						★複合式餐飲管理			2	2	養生蔬食			4	4	客家美食製作			4	4
						觀光外語溝通			2	2	★保健膳食			2	2	餐飲研究方法			2	2
																簡報技巧實務			2	2
																餐旅外語溝通			2	2
	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	8	8	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	6	6
合計	16	16	18	18	合計	18	18	16	16	合計	16	16	16	16	合計	16	16	12	12	128
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。 3.★為進修部餐一仁暑假先修學分課程。																			