

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)

版九：1120306系課委會、1120329院課委會、1110411校課委會

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	科目	一學期	二學期	科目	一學期	二學期				
學分			學時	學分		學時	學分		學時	學分		學時	學分		學時	學分	學時	學分	學時	
通識必修	大一英文	2	2	2	2	大二英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2							
	國文	2	2	2	2	積中講座	2	2			發展性通識	2	2							
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識		2	2						
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識		2	2						
	懿德講堂			2	2								2	2						
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障	2	2							
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			餐飲連鎖經營與管理	2	2							
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲實務製作(一)	2	2							
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			校內實習(一)	2	2							
	餐飲服務實務	2	2			餐飲行銷管理		2	2		餐飲實務製作(二)		2	2						
	食物製備原理	2	2			邏輯思考與程式設計		2	2		校內實習(二)		2	2						
	專業刀工技術	2	3																	
	中式烹調與實習(一)	3	4																	
	勞作教育	0	1																	
	餐飲管理			2	2															
	食品安全與衛生			2	2															
	服務學習			0	1															
		<b>小計</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
(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		
(二) 選修必修																校外實習(二)			9	9*
																內場管理專題(二)◎			3	3
																外場管理專題(二)◎			3	3
																餐飲行政管理專題(二)◎			3	3
	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
系定專業選修	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2			餐飲法規	2	2							
	飲料管理與調酒			3	4	香料知識與應用	2	2			HACCP管理實務	2	2							
	國際禮儀			2	2	餐飲人力資源管理	2	2			人際關係與溝通	2	2							
	消費者行為			2	2	餐飲日文(一)	2	2			桌邊服務	2	2							
	營養學			2	2	日式料理(一)	3	4			FBI鐵板燒料理(一)	4	4							
						海外研習(一)	2	2			養生蔬食	4	4							
						互聯網運用與了解	2	2			海外研習(三)	2	2							
						咖啡產業與實務(二)		3	3		餐飲美學	2	2							
						供應鏈管理		2	2		網路行銷	2	2							
						餐飲日文(二)		2	2		餐飲主管服務與競爭實務▲	3	3							
						烘焙實務與實習(二)		4	4		餐飲主管晉升與實務▲	3	3							
						日式料理(二)		4	4		宴會管理		2	2						
						西式烹調與實習(二)		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		FBI鐵板燒料理(二)		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						
											高績效外場主管職能		3	3						
											共通核心職能		3	3						
										職場體驗		1	1							
										伴手禮製作		4	4							
	<b>建議選修學分</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>建議選修學分</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>合計</b>	<b>23</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>合計</b>	<b>22</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>合計</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>合計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中95學分為必修，其餘為選修；選修中有25學分需為本系選修。																			
	2.專業術科必須修過「(一)」課程者，方得修專業術科「(二)」。																			
	3.粗體為專業科目或技術科目。																			
	4.★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。																			
	5.◎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。																			
	6.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。																			

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(109學年度入學)

版五：1100615校課委會、1110304系課委(備查)、1110309院課委(備查) 版六：1110420系課委、1110427院課委會、1110510校課委會

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	生涯與職能發展			2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32	
	體育	2	2	2	2	藝術欣賞	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		
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			48/48	
	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	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	行銷管理			2	2		
	中式烹調與實習			4	4	邏輯思考與程式設計			2	2	供應鏈管理			2	2		
	小計	6	6	6	6	小計	6	6	8	8	小計	6	6	6	6		
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			48/48	
	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	保健膳食			2	2		
						觀光外語溝通			2	2							
建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	8	8	4	4	建議選修學分	6	6	6	6	48		
合計	16	16	18	18	合計	18	18	16	16	合計	16	16	16	16	128		
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中80學分為必修，其餘為選修；選修中有38學分需為本系選修。																
	2.粗體為專業科目或技術科目。																