

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(112學年度入學)(3班)

版次一：1120529系課委、1120531院課委會、1120613校課委會。

版次二：1121222系課委、1121227院課委會、11301校課委會。

學年	112學年度				113學年度				114學年度				115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			時數	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	大一-英文	2	2	2	2	發展性通識-人文導論	2	2	發展性通識-自然導論	2	2									
	國文	2	2	2	2	發展性通識-人文整合	2	2	發展性通識-自然整合	2	2									
	體育	2	2	2	2	發展性通識-社會導論	2	2												
	服務學習(一)	1	1			發展性通識-社會整合	2	2												
	服務學習(二)			1	1															
	小計	7	7	7	7	小計	4	4	4	4	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0
系定專業必修	觀光餐旅永續發展	2	2			西式烹調	2	2	職場倫理與權益保障	2	2									
	管理學	2	2			西式烹調實習	2	2	餐飲連鎖經營與管理	2	2									
	食物製備原理	2	2			烘焙實務	2	2	餐飲實務製作(一)	2	2									
	專業刀工技術	3	3			烘焙實務實習	2	2	校內實習(一)	2	2									
	中式烹調	2	2			行銷管理		2	2	餐飲實務製作(二)		2	2							
	中式烹調實習	2	2			採購與財務管理		2	2	校內實習(二)		2	2							
	資訊軟體應用	2	2			咖啡產業與實務		3	3											
	餐飲服務實務			2	2															
	餐飲管理			2	2															
	食品安全與衛生			2	2															
	小計	15	15	6	6	小計	8	8	7	7	小計	8	8	4	4	小計	0	0	0	0
(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		
																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		
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9
系定專業選修	觀光外語溝通(一)	2	2			菜單規劃與設計	2	2	進階咖啡產業與實務	3	3									
	進階中式烹調與實習		4	4		智慧觀光實務與應用	2	2	FBI鐵板燒料理	4	4									
	飲料管理與調酒		4	4		香料知識與應用	2	2	餐飲法規	2	2									
	國際禮儀		2	2		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	2	2	桌邊服務	2	2									
	營養學		2	2		FBI日式料理	4	4	養生蔬食	4	4									
	觀光外語溝通(二)		2	2		海外研習(一)	2	2	海外研習(三)	2	2									
	葡萄酒賞析		2	2		互聯網運用與了解	2	2	餐飲美學	2	2									
	伴手禮製作		4	4		供應鏈管理	2	2	網路行銷	2	2									
						進階餐飲日文		2	2	職場外語	2	2								
						進階烘焙實務與實習	4	4	宴會管理		2	2								
						進階FBI日式料理	4	4	餐飲顧客關係管理		2	2								
						進階西式烹調與實習	4	4	餐飲創業規劃與設計		2	2								
						海外研習(二)	2	2	食品雕刻藝術		3	3								
						餐飲活動企劃	2	2	進階FBI鐵板燒料理		4	4								
						微電商平台應用	2	2	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									
								餐旅應用外語		2	2									
								餐飲攝影技巧		2	2									
	建議選修學分	2	2	8	8	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	0	0	0	0
	合計	24	24	21	21	合計	18	18	17	17	合計	18	18	12	12	合計	9	9	9	9
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中92學分為必修，其餘為選修；選修中有27學分需為本系選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。 3.★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。 4.◎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。 5.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。																			