僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(113學年度入學)（3班）

版次一： 1130314系課委、 1130320院課委會、1130409校課委會。

學年	113學年度				114學年度				115學年度				116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	學分	時數	
通識必修	國文	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	**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			52/52
	人工智慧應用	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			
	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			**職涯規劃**	2	2			
	食品安全與衛生			2	2	**西式烹調與實習**			4	4	**人力資源管理**			2	2	**綠色餐飲**	2	2			
	中式烹調與實習			4	4						**行銷管理**			2	2	**餐飲法規**			2	2	
											供應鏈管理			2	2	**觀光職場倫理與權益保障**			2	2	
																說菜藝術與技巧			2	2	
	小計	**4**	**4**	**8**	**8**	**小計**	**6**	**6**	**6**	**6**	**小計**	**6**	**6**	**6**	**6**	**小計**	**10**	**10**	**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			網路行銷	2	2			
	專業刀工技術	2	2			餐飲活動企劃	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			世界文化	2	2			藝術蛋糕製作	4	4			人際關係與溝通			2	2	
	營養學			2	2	**餐廳規劃與設計**			2	2	**食品雕刻藝術**			2	2	餐飲顧客關係管理			2	2	
	香料知識與應用			2	2	複合式餐飲管理			2	2	**創意料理**			4	4	客家美食製作			4	4	
						觀光外語溝通			2	2	**養生蔬食**			4	4	**國際禮儀**			2	2	
						桌邊服務			2	2	保健膳食			2	2	多媒體製作與簡報技巧			2	2	
						智慧觀光實務與應用			2	2	**FBI日式料理**			4	4	消費者行為			2	2	
	建議選修學分	**8**	**8**	**4**	**4**	**建議選修學分**	**6**	**6**	**6**	**6**	**建議選修學分**	**6**	**6**	**6**	**6**	**建議選修學分**	**6**	**6**	**10**	**10**	**52**
	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學分使得畢業，其中76學分為必修，其餘為選修；選修中有39學分需為本系選修。

2.粗體為專業科目或技術科目。