

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(112學年度入學)

版次一：1120529系課委、1120531院課委、1120613校課委

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					
			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	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
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		
	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		
	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	
合計	16	16	16	16	合計	16	16	16	16	合計	16	16	16	16	合計	16	16	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39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。																			