僑光科技大學 夜四技餐飲管理系(產學攜手專班)課程表(114學年度入學)（1班）

版次一： 1140515系課委、 1140521院課委會、1140603校課委會。

版次二： 1150106系課委、 1150114院課委會、1150204校課委會。

學年	114學年度					115學年度					116學年度					117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	中文-閱讀與敘事	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	產業實務實習(一)	4	4			產業實務實習(三)	4	4			產業實務實習(五)	4	4			產業實務實習(七)	4	4			70/70
	產業實務實習(二)			4	4	產業實務實習(四)			4	4	產業實務實習(六)			4	4	產業實務實習(八)			4	4	
	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			職涯規劃	2	2			
	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			綠色餐飲	2	2			
	食品安全與衛生			2	2						人力資源管理			2	2	餐飲法規			2	2	
											行銷管理			2	2	觀光職場倫理與權益保障			2	2	
											供應鏈管理			2	2						
	小計	8	8	8	8	小計	10	10	6	6	小計	10	10	10	10	小計	10	10	8	8	
系定專業選修	專業刀工技術	2	2			餐飲活動企劃	2	2			葡萄酒賞析	2	2			餐飲創業規劃與設計	2	2			34/34
	食物製備原理	2	2			餐廳規劃與設計			2	2	保健膳食			2	2	網路行銷	2	2			
	營養學			2	2	複合式餐飲管理			2	2						公共關係與危機處理	2	2			
	香料知識與應用			2	2	桌邊服務			2	2						人際關係與溝通			2	2	
	國際禮儀			2	2											餐飲顧客關係管理			2	2	
																消費者行為			2	2	
																說菜藝術與技巧			2	2	
																多媒體製作與簡報技巧			2	2	
	建議選修學分	4	4	4	4	建議選修學分	2	2	6	6	建議選修學分	2	2	2	2	建議選修學分	6	6	8	8	34
	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，其中94學分為必修，34學分為選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。																				