

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系(產學攜手專班)課程表(112學年度入學)

版一：1120529系課委、1120531院課委會、1120613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								
	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	發展性通識-人文導論	2	2			發展性通識-自然導論	2	2								18/18				
	英文	2	2	2	2	發展性通識-社會導論			2	2															
	體育	2	2	2	2																				
	小計	6	6	6	6	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0					
系定專業必修	觀光餐旅永續發展	2	2			台灣歷史與文化	2	2			餐廳規劃與設計	2	2			生涯與職能規劃	2	2			74/74				
	管理學	2	2			人力資源管理	2	2			桌邊服務	2	2			職場倫理	2	2							
	國際禮儀	2	2			菜單規劃與設計	2	2			產業實務實習(五)	4	4			餐飲連鎖經營與管理	2	2							
	產業實務實習(一)	4	4			產業實務實習(三)	4	4			行銷管理			2	2	產業實務實習(七)	4	4							
	餐飲服務實務			2	2	台灣地理			2	2	宴會管理			2	2	人際關係與溝通				2		2			
	餐飲管理			2	2	採購與財務管理			2	2	產業實務實習(六)			4	4	公共關係與危機處理				2		2			
	資訊軟體應用			2	2	咖啡產業知識			2	2						產業實務實習(八)				4		4			
	產業實務實習(二)			4	4	產業實務實習(四)			4	4															
	小計	10	10	10	10	小計	10	10	10	10	小計	8	8	8	8	小計	10	10	8	8					
	系定專業選修					消費者行為	2	2			供應鏈管理	2	2			葡萄酒賞析	2	2					36/36		
					餐飲日文	2	2			世界文化	2	2			簡報技巧	2	2								
					食物製備原理	2	2			網路行銷	2	2			多媒體製作	2	2								
					中式烹調	4	4			餐飲法規	2	2			FBI鐵板燒料理	4	4								
					飲料知識與管理			2	2	烘焙原理	4	4			餐飲門市經營管理				2	2					
					餐飲活動企劃			2	2	南洋美食	4	4			餐飲顧客關係管理				2	2					
					食品安全與衛生			2	2	餐飲美學			2	2	餐旅應用外語				2	2					
					西式烹調			4	4	餐飲創業規劃			2	2	保健膳食				2	2					
					FBI日式料理			4	4	職場外語			2	2	說菜藝術與技巧				2	2					
										香料知識與應用			2	2											
										藝術蛋糕製作			4	4											
						建議選修學分	0	0	0	0	建議選修學分	4	4	4	4	建議選修學分	6	6	8	8	建議選修學分	6		6	8
					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92學分為必修，36學分為選修。 2.粗體為專業科目或技術科目。																								