

僑光科技大學 日間部四技餐飲管理系課程表(107學年度入學)

版次六：1091124系課委通過、1091202院課委通過、1091208校課委通過  
版次七：1100115系課委通過、1100119院課委通過

學年	107學年度				108學年度				109學年度				110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	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	大二英文	2	2	2	2	英文證照實務	0	2								
	國文	2	2	2	2	發展性通識	2	2			生涯與職能發展	2	2								
	體育	2	2	2	2	發展性通識			2	2	發展性通識		2	2							
	資訊軟體應用	2	2								發展性通識		2	2							
	積中講座			2	2								2	2							
	小計	8	8	8	8	小計	4	4	4	4	小計	2	4	4	4	小計	0	0	0	0	
系定專業必修	觀光產業概論	2	2			餐飲採購與財務管理	2	2			職場倫理與權益保障		2	2							
	觀光外語溝通(一)	2	2			咖啡產業與實務(一)	2	3			校內實習(一)	1	2								
	觀光外語溝通(二)			2	2	西式烹調與實習(一)	3	4			餐飲創業與規劃	2	2								
	管理學	2	2			烘焙實務與實習(一)	3	4			餐飲連鎖經營與管理	2	2								
	餐飲管理	2	2			餐飲行銷管理		2	2		餐飲活動企劃	2	2								
	食物製備原理	2	2								餐飲實務製作(一)	1	2								
	專業刀工技術	2	3								餐飲資訊系統		2	2							
	中式烹調與實習(一)	3	4								餐飲實務製作(二)		1	2							
	勞作教育	0	1								校內實習(二)		1	2							
	食品安全與衛生			2	2						證照實務		0	2							
	服務學習			0	1																
		小計	15	18	4	5	小計	10	13	2	2	小計	8	10	6	10	小計	0	0	0	0
	(一) 選修必修																				
(二) 選修必修																					
	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	中式烹調與實習(二)			3	4	菜單規劃與設計	2	2			桌邊服務(一)	2	2								
	飲料管理與調酒			3	4	餐廳規劃與設計	2	2			HACCP管理實務	2	2								
	國際禮儀			2	2	餐飲人力資源管理	2	2			台式料理實務與實習	3	4								
	消費者行為			2	2	餐飲日文(一)	2	2			餐飲法規	2	2								
	營養學			2	2	日式料理(一)	3	4			人際關係與溝通	2	2								
						邏輯思考與程式設計	2	2			鐵板燒料理(一)	3	4								
						海外研習(一)	2	2			南洋美食(一)	3	4								
						咖啡產業與實務(二)	2	3			美式餐食(一)	3	4								
						食品雕刻藝術	2	3			西式點心與實習(一)	3	4								
						餐飲日文(二)	2	2			藝術蛋糕製作(一)	3	4								
						烘焙實務與實習(二)	3	4			海外研習(三)	2	2								
						日式料理(二)	3	4			專題製作(一)	3	3								
						西式烹調與實習(二)	3	4			餐飲研究方法	3	3								
						海外研習(二)	2	2			餐飲美學	2	2								
											桌邊服務(二)		2	2							
											餐飲顧客關係管理		2	2							
											進階咖啡產業與實務		2	2							
											鐵板燒料理(二)		3	4							
											南洋美食(二)		3	4							
											美式餐食(二)		3	4							
											西式點心與實習(二)		3	4							
											藝術蛋糕製作(二)		3	4							
											進階西餐廚藝與溝通		3	4							
										海外研習(四)		2	2								
										專題製作(二)		3	3								
										簡報技巧實務		2	2								
										世界文化		2	2								
	建議選修學分	0	0	8	10	建議選修學分	8	10	9	10	建議選修學分	4	6	6	8	建議選修學分	0	0	0	0	
	合計	23	26	20	23	合計	22	27	15	16	合計	14	20	16	22	合計	9	9	9	9	
備註	1.最低需修滿128學分使得畢業，其中93學分為必修，其餘為選修；選修中有27學分需為本系選修。																				
	2.「證照實務」課程列為本系必修，須於入學後在學期間取得1張以上之本系專業證照，可依規定辦理抵免「證照實務」課程。																				