

僑光科技大學 夜四技餐飲管理系課程表(107學年度入學)

版次一：1070316系課委通過、1070319院課委通過、1070327校課委通過  
 版次二：1080528系課委通過、1080530院課委通過、10800611校課委通過  
 版次三：1081120系課委通過、1081126院課委通過、1081203校課委通過  
 版次四：1090305系課委通過、1090311院課委通過、1090324校課委通過  
 版次五：1091124系課委通過、1091202院課委通過、1091208校課委

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						
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	★生涯與職能發展	2	2			發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2	32/32
	★體育	2	2	2	2	藝術欣賞			2	2	發展性通識	2	2	2	2	發展性通識	2	2	2	2	
						英文	2	2	2	2											
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	
院定必修	觀光產業概論	2	2			觀光職場倫理與權益保障			2	2											4/4
	小計	2	2	0	0	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
系定專業必修	★餐飲管理	2	2			★餐飲創業與規劃	2	2			餐飲採購	2	2			餐飲資訊系統	2	2			40/40
	★食品安全與衛生	2	2			烘焙實務與實習(一)	4	4			藝術蛋糕製作	4	4			餐飲法規			2	2	
	★食物製備原理	2	2			★菜單規劃與設計	2	2			餐飲行銷管理			2	2	咖啡產業與實務	4	4			
	★營養學			2	2	西式烹調與實習			4	4	餐飲人力資源管理			2	2						
											供應鏈管理			2	2						
	小計	6	6	2	2	小計	8	8	4	4	小計	6	6	6	6	小計	6	6	2	2	
(專業班必修)	專業刀工技術實習	3	3																		6/6
	中式烹調	3	3																		
	小計	6	6	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
系定專業選修	專業刀工技術	2	2			觀光外語溝通	2	2			★電子商務	2	2			HACCP管理實務	2	2			52/52
	餐飲日文	2	2			中式烹調與實習(二)	3	3			★葡萄酒賞析	2	2			創意料理	4	4			
	★桌邊服務	2	2			★消費者行為	2	2			台式料理實務與實習	4	4			餐飲連鎖經營與管理	2	2			
	★餐飲服務品質管理			2	2	★世界飲食文化	2	2			養生蔬食	4	4			客家美食製作	4	4			
	★餐廳規劃與設計			2	2	★飲料管理與調酒	3	3			食品雕刻藝術			2	2	人際關係與溝通			2	2	
	★公共關係與危機處理			2	2	烘焙實務與實習(二)			4	4	宴會管理			2	2	中式點心與實習			4	4	
	★西式點心與實習			3	3	★餐旅外語溝通			2	2	★日式料理			4	4	餐飲顧客關係管理			2	2	
	中式烹調與實習(一)			3	3	國際禮儀			2	2	餐飲美學			2	2	餐飲研究方法			2	2	
						香料知識與應用			2	2						簡報技巧實務			2	2	
	建議選修學分	6	6	12	12	建議選修學分	6	6	6	6	建議選修學分	4	4	6	6	建議選修學分	6	6	6	6	
合計	18	18	18	18	合計	18	18	16	16	合計	14	14	16	16	合計	16	16	12	12		

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40學分需為本系選修。  
 2.產業班最低需修滿128學分使得畢業，其中76學分為必修，6學分為必選修，其餘為選修，選修中有34學分需為本系選修。  
 3.粗體為專業科目或技術科目。  
 4.★為產業班暑假先修學分課程。