

海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：114/05/18 17:02:42

第一學年(114)							第二學年(115)							第三學年(116)							第四學年(117)																	
課程 領域	科目名稱		第一學期		第二學期		暑期	課程 領域	科目名稱		第一學期		第二學期		暑期	課程 領域	科目名稱		第一學期		第二學期		暑期	課程 領域	科目名稱		第一學期		第二學期		暑期	課程 領域	科目名稱		第一學期		第二學期	
			學分	堂數	學分	堂數					學分	堂數	學分	堂數					學分	堂數	學分	堂數					學分	堂數	學分	堂數					學分	堂數	學分	堂數
A	英文(一)		2	2				A	華語文(三)		2	2				B	企業實習(三)		6	18				B	畢業製作(一)		2	3										
A	基礎AI導向程式設計		2	2				B	企業實習(一)		6	18				B	餐飲服務管理		2	2				B	餐飲產品包裝與設計		2	2										
A	博雅通識		2	2	2	2		B	團體膳食製備(一)		4	4				B	餐廳經營管理實務(一)		4	4				C	生命期營養		2	2										
A	華語文(一)		2	2				B	管理學		2	2				C	咖啡產業與實務		2	3				C	企業實習(五)		6	18										
A	華語文閱讀與表達		2	2				B	餐飲英文(一)		2	2				C	消費者行為分析		2	2				C	餐飲環保管理		2	2										
A	體育		2	2				C	食材認識		2	2				C	創意西點實務		2	4				C	餐廳設備與佈局		2	2										
B	中餐實務		2	4				C	異國料理實作		2	4				B	產品行銷			2	2			B	健康飲食與膳膳			2	2									
B	食物學原理		2	2				A	博雅通識			2	2			B	餐旅人力資源管理			2	2			B	畢業製作(二)			2	3									
B	餐飲服務技巧		2	2				B	企業實習(二)			6	18			B	餐廳經營管理實務(二)			4	4			C	世界美酒賞析			2	2									
B	餐飲營養		2	2				B	會計與財報分析			2	2			C	企業實習(四)			6	18			C	企業實習(六)			6	18									
C	烘焙實務		2	4				B	團體膳食製備(二)			4	4			C	法式點心製作			2	4			C	蔬果雕刻藝術			2	2									
C	職場安全管理		2	2				B	餐飲英文(二)			2	2			C	創意飲調實務			2	3			C	餐飲財務管理			2	2									
A	英文(二)				2	2		C	日式料理暨鐵板燒實作			2	4			C	電子商務			2	2																	
A	套裝軟體				2	2		C	世界飲食文化			2	2			C	顧客關係管理			2	2																	
A	華語文(二)				2	2																																
B	西餐烹調				2	4																																
B	菜單設計				2	2																																
B	餐飲採購與成本控制				2	2																																
B	餐飲衛生與安全				2	2																																
C	中式麵食製作				2	4																																
C	軟性飲品實務				2	3																																

修業規定

(一)畢業學分數：128(A全校共同必修24學分(博雅通識6學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文6學分：華語文(一)、華語文(二)、華語文(三)、華語文閱讀與表達：2學分、基礎AI導向程式設計：2學分、套裝軟體：2學分、體育：2學分)。專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：32學分
(二)凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。
<經114.04.18校課程委員會議通過>