

海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：114/05/02 14:20:57

第一學年(113)							第二學年(114)							第三學年(115)							第四學年(116)											
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	
			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	學分
A	英文(一)		2	2				B	企業實習(一)		6	18				B	企業實習(三)		6	18				B	畢業製作(一)		2	3				
A	博雅通識		2	2	2	2		B	團體膳食製備(一)		4	4				B	餐飲服務管理		2	2				B	餐飲產品包裝與設計		2	2				
A	華語文(一)		2	2				B	管理學		2	2				B	餐廳經營管理實務(一)		4	4				C	生命期營養		2	2				
B	中餐實務		2	4				B	餐飲英文(一)		2	2				C	咖啡產業與實務		2	3				C	企業實習(五)		6	18				
B	食物學原理		2	2				C	食材認識		2	2				C	消費者行為分析		2	2				C	餐飲環保管理		2	2				
B	餐飲服務技巧		2	2				C	異國料理實作		2	4				C	創意西點實務		2	4				C	餐廳設備與佈局		2	2				
B	餐飲營養		2	2				C	華語會話(三)		2	2				B	產品行銷			2	2		B	健康飲食與膳膳			2	2				
C	烘焙實務		2	4				B	企業實習(二)			6	18			B	餐旅人力資源管理			2	2		B	畢業製作(二)			2	3				
C	華語會話(一)		3	3				B	會計與財報分析			2	2			B	餐廳經營管理實務(二)			4	4		C	世界美酒賞析			2	2				
C	職場安全管理		2	2				B	團體膳食製備(二)			4	4			C	企業實習(四)			6	18		C	企業實習(六)			6	18				
A	英文(二)				2	2		B	餐飲英文(二)			2	2			C	法式點心製作			2	4		C	蔬果雕刻藝術			2	2				
A	華語文(二)				2	2		C	日式料理暨鐵板燒實作			2	4			C	創意飲調實務			2	3		C	餐飲財務管理			2	2				
B	西餐烹調				2	4		C	世界飲食文化			2	2			C	電子商務			2	2											
B	菜單設計				2	2		C	華語文閱讀與表達			2	2			C	顧客關係管理			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																										
C	華語會話(二)				3	3																										

修業規定

(一)畢業學分數：128(A全校共同必修12學分(博雅通識4學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文4學分：華語文(一)、華語文(二)」)、B專業必修學分數：72學分、C專業選修學分數：44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113.06.18校課程委員會議通過><經114.02.12校課程委員會議通過>