

產攜四技專班 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			
			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	博雅通識		2	2				B	食材認識		2	2				B	中式麵食製作		3	3				B	宴會與會議管理		2	2				
A	華語會話(一)		2	2				B	團體膳食製備(一)		3	3				B	生命期營養		2	2				B	健康餐飲與膳膳		2	2				
B	食物學原理		2	2				B	餐飲英文(一)		2	2				B	食品安全管制系統研習		3	3				B	畢業製作(一)		3	3				
B	餐旅服務管理		2	2				B	餐廳規劃與營運		2	2				B	餐旅人力資源管理		2	2				C	企業實習(七)		4	20				
B	餐飲營養		2	2				B	顧客關係管理研習		3	3				B	餐飲環保管理		2	2				C	餐飲產品包裝與設計		2	2				
C	企業實習(一)		4	20				C	世界飲食文化		2	2				C	企業實習(五)		4	20				B	畢業製作(二)			3	3			
C	咖啡產業與實務		2	2				C	企業實習(三)		4	20				C	統計套裝軟體		2	2				B	餐飲財務管理			2	2			
A	華語會話(二)				2	2		B	團體膳食製備(二)			3	3			B	世界美酒賞析			2	2			B	餐飲電子商務			2	2			
A	職能通識				2	2		B	綠色及有機餐飲			3	3			B	烘焙食品實作			3	3			C	企業實習(八)			4	20			
B	菜單設計				2	2		B	蔬果雕刻藝術			2	2			B	餐飲連鎖業經營管理			2	2			C	餐飲微型創業			2	2			
B	餐飲衛生與安全				2	2		B	餐飲英文(二)			2	2			B	餐飲會計與財報分析			2	2											
C	企業實習(二)			4	20		B	餐飲採購與成本控制			2	2			B	餐飲經營管理研習			3	3												
C	創意飲調實務			2	2		C	企業實習(四)			4	20			C	企業實習(六)			4	20												
C	餐飲美學			2	2		C	消費者行為學			2	2			C	產品行銷			2	2												
														</																		

修 (一)畢業學分數：128 (A共同必修學分數：8學分、B專業必修學分數：72學分、C專業選修學分數：48學分)
(二)學生除修習本專班開設之專業必選修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並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>