ſ	部 別:	四技日間部		製作日	期:2	2023/4	/7上4	于 10:0	07:50
109	科 別:	餐飲管理系				9上		9下	
學	科目代號	科目代號	±1 []	A IN	學	授課	學	授課	屬
年	上學期	下學期	科目	名 稱	分	時數	分	時數	性
度	F0050011	F0050012	大學英文		2	2	2	2	共
制		F0050255	人文藝術領域				2	2	共
定		F0050280	海洋教育				2	2	共
	F0050300		全人教育		2	2			共
	F0050451	F0050452	大學國文		2	2	2	2	共
	F0050760		樂活教育		2	2			共
	F0050891		體育一		2	2			共
					10	10	8	8	18
-									
	F1354080		餐旅休閒概論		2	2			系
	F1354130		食物製備與原理		2	2			系
		F1354150	餐飲衛生與安全	<u> </u>			2	2	系
		F1354180	餐飲管理				2	2	系
	F1354200		管理學		2	2			系
		F1354455	創意飲料調製				2	2	系
	F1354540		職場安全與急救	女	2	2			系
	F1354550		中餐製備實務		4	4			系
		F1354025	海洋樂活				2	2	院
					12	12	8	8	20
_									
			選修		0	0	4	4	4
			選修(開)		0	0	4	4	4
	1091	1092	總學分數		22	22	20	20	42
	應修必修	80		應修選修	4	-8			
•	開課必修	80		開課選修	4	8			
-			選	<u> </u>					
-		F1354715	國際禮儀	112			2	2	撰
-		F1354720	世界飲食文化				2.	2	選
•		*F1354730	葡萄酒概論				2	2	選
•		*F1354916	餐飲職場溝通與	且倫理			2	2	選
•		F1354985	餐飲美學賞析	/IIII.T			2	2	選
ŀ		1 133 1703	KWU\TEN						<i>1</i>
ŀ									
ļ									
ļ									
ŀ									
ŀ									
ŀ									
L		l	I		<u> </u>				

科 別:	餐飲管理系		110上		110下		
利日代號 利日代號		50 F 6 55	學	授課	學	授課	屬
上學期	下學期	科 目 名 稱	分	時數	分	時數	性
F0050265		社會科學領域	2	2			共
F0050275		自然科學領域	2	2			共
	F0050305	創新創業領域			2	2	共
F0050730		職場英文	2	2			共
	F0050750	職場外語			2	2	共
	F0050892	體育二			2	2	共
			6	6	6	6	12
	F1354230	餐飲營養學			2	2	系
	F1354285	烘焙食品製作			4	4	昇
F1354295		餐飲資訊系統實務	2	2			昇
	F1354560	餐飲財務分析			2	2	豸
	F1354570	餐飲行銷管理			2	2	豸
F1354580		西餐製備實務	4	4			豸
	F1354035	海洋飲食文化			2	2	防
			6	6	12	12	18
	1	Towns.					
		選修	6	6	4	4	1(
		選修(開)	6	6	4	4	10
· ·	•						
1101	1102	總學分數	18	18	22	22	
	I	總學分數	18	18		22	40
	1102 128	總學分數 開 課時數 128	18				4(
1101 開課學分	I	總學分數 128 選 修	18	18		22	40 28
開課學分	I	總學分數 開課時數 128 選修 餐飲採購與成本分析	18 應	18		22	4(28 選
	128 *F1354696	總學分數開課時數選修餐飲採購與成本分析餐旅服務技能	18	18	分 2	22	4(28 選
開課學分 *F1354705	128	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐旅服務技能 餐飲門市管理	18 應 3	18 修學 3	分	22	4(28 選 選
開課學分 *F1354705 F1354710	128 *F1354696	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐旅服務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為	18 應 3 2	18 修學 3 2	分 2	22	4(28 選 選 選
開課學分 *F1354705	*F1354696 *F1354709	總學分數	18 應 3	18 修學 3	分 2	22	28 選選選選
開課學分 *F1354705 F1354710	128 *F1354696	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐飲服務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話	18 應 3 2	18 修學 3 2	分 2	22	28 選選選選選選
開課學分 *F1354705 F1354710	*F1354696 *F1354709	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐旅服務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話 台灣料理小吃	18 應 3 2 2 3	18 修學 3 2 2 3	2 2	12	28 選選選選選選
期課學分 *F1354705 F1354710 F1354827	*F1354696 *F1354709	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐飲照務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話 台灣料理小吃 婚禮企劃與宴會管理	3 2 2 3 2 2	18 修學 3 2 2 2 3 2	2 2	12	28 選選選選選選選選
開課學分 *F1354705 F1354710 F1354827 *F1354845	*F1354696 *F1354709	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐旅服務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話 台灣料理小吃	18 應 3 2 2 3	18 修學 3 2 2 3	2 2	12	4(28 選 選 選
期課學分 *F1354705 F1354710 F1354827 *F1354845 F1354863	*F1354696 *F1354709	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐飲照務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話 台灣料理小吃 婚禮企劃與宴會管理	3 2 2 3 2 2	18 修學 3 2 2 2 3 2	2 2	12	28 選選選選選選選選
#F1354705 F1354710 F1354827 *F1354845 F1354863 F1354885	*F1354696 *F1354709	總學分數 開課時數 128 選 修 餐飲採購與成本分析 餐旅服務技能 餐飲門市管理 餐飲消費者行為 餐飲基礎日語 餐飲日語與會話 台灣料理小吃 婚禮企劃與宴會管理 進階中餐烹調	3 2 2 2 3 2 3	18 3 2 2 2 3	2 2	12	40 228 選選選選選選選選

F1354962 蔬果雕刻與盤飾

111-1(112年1月11日)第4次系課程會議審議通過 111-2(112年2月10日)第1次院課程會議審議通過 111-2(112年3月29日)第2次校課程委員會通過

四技日間部 別: 製作日期: 2023/4/7上午 10:07:36 科 別: 餐飲管理系 111上 科 別: 餐飲管理系 112上 109 111下 學 授課 學 授課 學 授課 學 授課 屬 科目代號 科目代號 屬 科目代號 科目代號 科目名稱 科目名稱 分 時數 分 時數 上學期 下學期 分 時數 分 時數 性 上學期 下學期 年 度 制 定 0 0 0 0 0 () 餐旅專題研究 系 F1354071 F1354072 系 樂活餐飲趨勢講座 2 F1354375 F1354510 樂活餐旅個案賞析 系 F1354520 保健膳食 2 2 系 菜單設計與說菜技巧 系 2 F1354590 2 院 電子商務 F1354045 2 2 7 5 5 12 () 16 選修 撰修 8 8 8 8 選修(開) 8 8 8 16 選修(開) 9 15 總學分數 總學分數 15 13 28 9 1111 1112 13 1121 1122 選 修 選 修 餐旅英文與會話 餐飲時勢分析 *F1354697 2 2 選 2 *F1354726 F1354703 進階餐旅英文與會話 選 樂活餐飲遊程規劃 2. 2. F1354727 餐飲行銷企劃實務 選 餐飲策略管理 *F1354758 2. 2 F1354793 餐廳規劃與設計 2. 選 餐飲創業與開發實務 F1354780 F1354853 選 *F1354800 餐旅服務品質管理 F1354890 海外參訪 餐飲基礎法語 2 選 *F1354901 校外實習 F1354813 F1354902 9 餐飲法語與會話 選 **專體膳食管理與製備** F1354816 2. 2. F1354927 素食料理 選 茶飲文化與品鑑 3 3 F1354818 *F1354946 2 餐飲業HACCP實務 2 2 選 *F1354948 巧克力甜點製作 F1354870 3 海鮮烹調實務 創意餐飲行銷與設計 3 3 選 2 *F1354884 *F1354990

2

3

2.

2

3

3

3

3

3 3 2

3

2.

撰

選

撰

選

撰

選

撰

選

餐飲人力資源管理

時尚甜點盤飾美學

廚務管理

咖啡學

進階西餐

葡萄酒品鑑

西式點心製作

義國創意料理

F1354917

*F1354928

*F1354950

F1354930

*F1354940

F1354947

F1354953

F1354976

112下

0

()

9

9

9

9

2

3

2.

創意舒食料理

餐飲公關與廣告策略

F1354995

F1354996

() 0

9 9

9 9

9

2. 2

9 9

3

9

2

3

3

2

0 0 0

()

18 18

18

撰

選

選

選

選

選

選

選

選

選

撰

選