

義守大學觀餐學院進修學士班 111 學年度入學新生課程計劃表

本系總畢業學分數為 128 學分，分下列四項：

(一) 通識核心課程必修 14 學分。(一年級：12 學分；二年級：8 學分)

(二) 通識博雅課程選修 14 學分。(依各系要求)

(三) 院共同必修 12 學分。

(四) 二年級分流後，以各系入學年新生課程計畫表為主，修習各系規定之必(選)修科目，畢業學分則按照該系之規定。

大一課程表 (111)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
	通識核心必修	B93A30	實用英語<一>	2	
B93A31		實用英語<二>		2	必
B93A01		華語文學與思想(一)	2		必
B93A02		華語文學與思想(二)		2	必
院必修	B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		必
	B86006	觀光餐旅導論	2		必
	B86014	資訊能力與程式設計	2		必
	B86010	服務業管理		2	必
	B86011	智慧科技應用		2	必
	B86015	觀光餐旅探索		2	必
本學年必修學分數			20		

大二課程表 (112)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
	通識核心必修	B93A32	實用英語<三>	2	
B93A33		實用英語<四>		2	必
B93A21		全球化之公民素養		2	必
系必修	(依各系要求)				
系選修					
本學年必修學分數			6		

大三課程表 <113>

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
	系必修	(依各系要求)			
					必
系選修	B74379	創意創新到創業		2	
	B74380	創意思考概論		2	
本學年必修學分數					

大四課程表 <114>

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
	系必修	(依各系要求)			
系選修	B74483	公司設立與經營管理	2		
	B74484	創意產業未來展望與趨勢	2		
本學年必修學分數					

義守大學廚藝學系學系進修學士班 111 學年度入學新生四年課程計畫表

111.04.28

*本系總畢業學分數為 128 學分，分下列四項：

- (一) 通識核心課程必修 14 學分
- (二) 通識博雅課程 14 學分
- (三) 院必修 12 學分；系必修 6 學分
- (四) 系選修 82 學分(選修外系課程至多承認30學分，若有特殊情況請提交系務會議審議。)

備註：1. 學生於修業年限內，符合畢業學分相關要求，始具畢業資格。

2. 開學後將依不同的操作課程需求，須穿著制服；並請注意服裝儀容。

大一課程表 (111)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識核心必修	B93A30	實用英語<一>	2		必	核心
	B93A31	實用英語<二>		2	必	核心
	B93A01	華語文學與思想(一)	2		必	核心
	B93A02	華語文學與思想(二)		2	必	核心
院必修	B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		必	
	B86006	觀光餐旅導論	2		必	
	B86014	資訊能力與程式設計	2		必	
	B86010	服務業管理		2	必	
	B86011	智慧科技運用		2	必	
	B86015	觀光餐旅探索		2	必	
本學年必修學分數			20			

大二課程表 (112)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識核心必修	B93A32	實用英語<三>	2		必	核心
	B93A33	實用英語<四>		2	必	核心
	B93A21	全球化之公民素養	2		必	核心
系必修	B74153	廚藝科學		2	必	
系選修	B74219	餐飲美學	2		選	
	B74274	餐飲衛生安全	2		選	
	B74275	中餐原理與實務(一)	4		選	
	B74276	西餐原理與實務(一)	4		選	
	B74277	烘焙原理與實務(一)	4		選	
	B74228	中餐原理與實務(二)	4		選	
	B74229	西餐原理與實務(二)	4		選	
	B74267	烘焙原理與實務(二)	4		選	
	B74278	觀光餐旅日語會話(二)	2		選	
	B74363	老人營養學	2		選	
B74369	調味科學與實務	2		選		
B74289	餐旅服務理論與實務	4		選		
本學年必修學分數			8			

義守大學廚藝學系學系進修學士班 111 學年度入學新生四年課程計畫表

*本系總畢業學分數為 128 學分，分下列四項：

- (一) 通識核心課程必修 14 學分
- (二) 通識博雅課程 14 學分
- (三) 院必修 12 學分；系必修 6 學分
- (四) 系選修 82 學分(選修外系課程至多承認30學分，若有特殊情況請提交系務會議審議。)

備註：1. 學生於修業年限內，符合畢業學分相關要求，始具畢業資格。

2. 開學後將依不同的操作課程需求，須穿著制服；並請注意服裝儀容。

大三課程表 (113)

	科目代號	科目名稱	上 下		必/選修	備註
系必修	B74221	菜單設計與成本控制	2		必	
系選修	B74217	世界飲食文化	2		選	
	B74303	行銷管理	2		選	
	B74318	西式點心	4		選	
	B74334	中式點心	4		選	
	B74337	蛋糕製作	4		選	
	B74339	義式料理	4		選	
	B74341	中華飲食養生文化	2		選	
	B74347	綠色餐飲	2		選	
	B74356	蔬食料理	4		選	
	B74360	台菜與小吃	4		選	
	B74374	觀光餐旅英語會話(一)	2		選	
	B74375	觀光餐旅英語會話(二)	2		選	
	B74376	餐飲營養學	2		選	
	B74377	採購管理	2		選	
	B74443	日式料理	4		選	
	B74379	創意創新到創業		2	選	
	B74380	創意思考概論		2	選	
	B74383	智慧科技行銷	2		選	
	B74384	服務品質與管理	2		選	
	B74385	簡報技巧	2		選	
B74386	顧客關係與管理	2		選		
本學年必修學分數					2	

大四課程表 (114)

	科目代號	科目名稱	上 下		必/選修	備註
系必修	B74446	餐宴實務		2	必	總結
系選修	B74128	飲料管理與實務	4		選	
	B74258	人力資源管理	2		選	
	B74313	連鎖餐飲業經營管理	2		選	
	B74338	法式西點	4		選	
	B74409	餐廳籌備與規劃	2		選	
	B74426	宴會料理	4		選	
	B74444	東南亞料理	4		選	
	B74445	食品安全管制系統	2		選	
	B74461	巧克力實務	4		選	
	B74462	法式料理	4		選	
	B74463	餐飲會計學	2		選	
	B74467	餐飲創意與產品開發	2		選	
	B74468	感官品評與實務	2		選	
	B74475	職能與倫理	2		選	
	B74483	公司設立與經營管理	2		選	
	B74484	創意產業未來展望與趨勢	2		選	
	B74485	服務業督導實務	2		選	
	B74486	創意行銷	2		選	
	B74487	專案管理	2		選	
	B74488	電子商務	2		選	
本學年必修學分數					2	

(系所章戳)