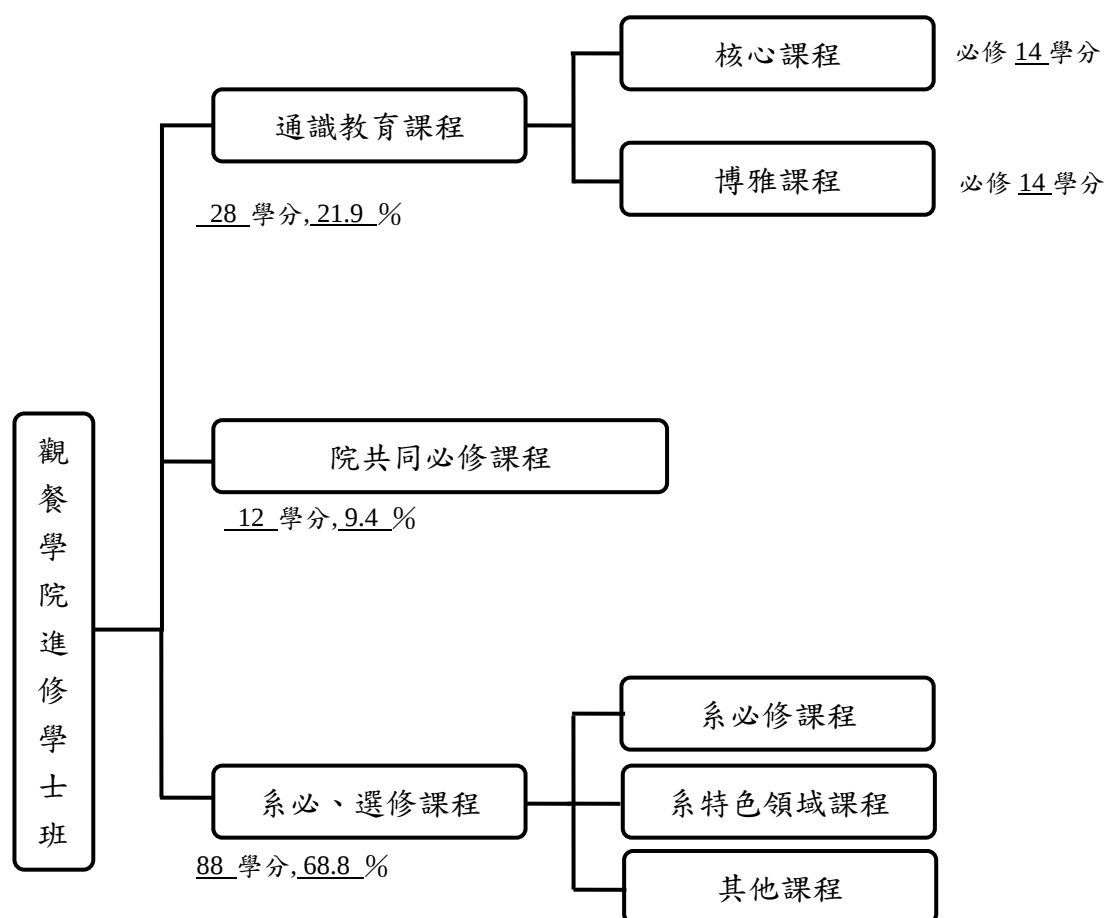


觀餐進修學士班課程架構



（畢業學分：128 學分）

說明：

1. 除符合畢業學分相關要求外，必須選讀一專業學系，完成該系要求之課程並符合該系之畢業條件，始具畢業資格。
2. 鼓勵同學修習跨院、系學程或發展其他多元能力。

觀餐學院進修學士班

(畢業學分:128 學分)

通識核心 14 學分

通識博雅 14 學分

(通識教育 28 學分)

大一不分系共同必修：12 學分

電腦與資訊概論、觀光餐旅日語會話(一)、觀光餐旅導論、服務業管理、智慧科技應用、健康產業

大二~大四系必修：6 學分

觀光學系

大二~大四

系必修：6 學分。

休閒事業管理學系

大二~大四

系必修：6 學分。

餐旅管理學系

大二~大四

系必修：6 學分。

廚藝學系

大二~大四

系必修：6 分。

選修：依各系要求學分

觀餐學士班其他選修(觀光學系)

顧客關係與管理、世界觀光地理、服務理論與實務、服務管理實務、飲料管理與實務、旅遊行程規劃與設計、飲料製作理論、服務品質管理、領隊與導遊實務、旅行業管理資訊系統、航空訂位系統、特殊節慶與文化活動規劃、旅遊活動規劃、會議展覽活動規劃、會展實務管理、盛會規劃、觀光餐旅日語會話(三)、觀光餐旅日語會話(四)、空地勤服務實務、進階觀光英語會話(一)、進階觀光英語會話(二)、創意行銷、專案管理、旅遊糾紛管理、全球觀光市場分析、會展個案研討、企劃與競標、會展科技、觀光管理決策、當代觀光議題、郵輪概論、全球化趨勢與觀光、空地勤服務實務、企業經營管理實務(一)、企業經營管理實務(二)、企業經營管理實務(三)、企業經營管理實務(四)、企業實務參訪(一)、企業實務參訪(二)、企業實務參訪(三)、企業實務參訪(四)

觀餐學士班其他選修(休閒事業管理學系)

生態與休閒、文化創意產業、解說教育、兒童休閒規劃、多媒體製作、休閒購物中心規畫與經營、休閒健康管理、健康休閒產業、休閒心理學、休閒政策與法規、銀髮族休閒規劃、休閒資源整合、節慶活動規劃、休閒商品設計、企業休閒活動規劃、休閒企劃、休閒美學、休閒業財務管理、藝文活動策劃與行銷、探索教育、休閒農業經營管理、渡假村經營管理、民宿經營管理、主題樂園經營管理、水域休閒活動規劃、青少年休閒規劃、顧客關係與管理、休閒與數位科技、高爾夫球場經營管理、運動休閒產業、當代休閒議題、公關企畫與實務、人力資源管理、觀光餐旅英語會話(三)、觀光餐旅英語會話(四)、休閒業個案研究

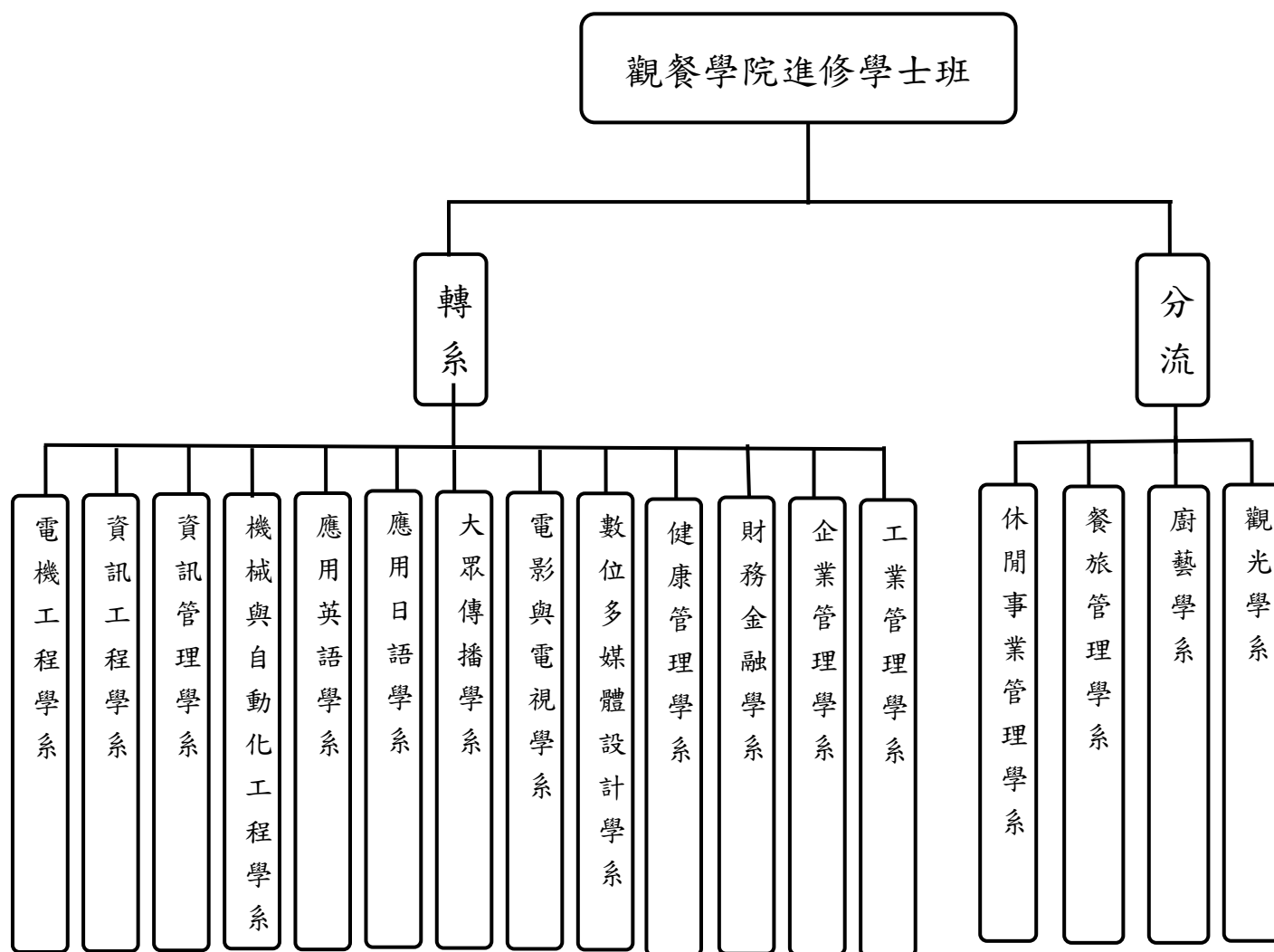
觀餐學士班其他選修(餐旅管理學系)

餐旅衛生安全與法規、企業倫理、休閒旅館管理、餐旅資訊管理、中餐原理與實務、西餐原理與實務、飲料管理與實務、觀光餐旅英語會話(一)、觀光餐旅英語會話(二)、客房管理與實務、觀光餐旅日語會話(三)、觀光餐旅日語會話(四)、餐廳設計與佈置、養生與膳療飲食規劃、休閒住宿產業管理、餐飲服務理論與實務、博奕事業管理、進階西餐烹調、進階中餐烹調、餐旅會計學、觀光餐旅英語會話(三)、觀光餐旅英語會話(四)、菜單設計與成本控制、餐旅行銷業務管理、團體膳食製備與管理、會議展覽管理、餐旅財務管理、烘焙製作實務、餐旅電子商務、餐旅採購管理、餐旅大數據應用、咖啡與茶調製、進階烘焙實務、服務品質管理、餐飲事業籌備與規劃、旅館籌備與開幕、人力資源管理、餐旅督導實務、管家服務、餐旅企劃與實務、餐旅創意與產品開發、異國料理、宴會料理、創意創新到創業、創意思考概論、公司設立與經營管理、創意產業未來展望與趨勢

觀餐學士班其他選修(廚藝學系)

餐飲衛生安全、餐飲美學、中餐原理與實務(一)、西餐原理與實務(一)、烘焙原理與實務(一)、中餐原理與實務(二)、西餐原理與實務(二)、烘焙原理與實務(二)、觀光餐旅日語會話(二)、餐飲營養學、採購管理、觀光餐旅英語會話(一)、觀光餐旅英語會話(二)、世界飲食文化、行銷管理、中華飲食養生文化、綠色餐飲、西式點心、中式點心、蛋糕製作、義式料理、蔬食料理、台菜與小吃、日式料理、人力資源管理、連鎖餐飲業經營管理、餐廳籌備與規劃、食品安全管制系統、餐飲會計學、餐飲創意與產品開發、感官品評與實務、飲料管理與實務、法式西點、宴會料理、東南亞料理、巧克力實務、法式料理、老人營養學、調味科學與實務、創意創新到創業、創意思考概論、公司設立與經營管理、創意產業未來展望與趨勢、調味科學與實務、職能與倫理

學系架構



課程規劃

課程類型		課程代碼	課程名稱	學分	必/選修	開課學期
通識教育課程	核心課程	B93CA3	數位英語溝通(一)	2	一年級 必修 8 學分	一上
		B93CA6	數位英語溝通(二)	2		一下
		B93A01	華語文學與思想(一)	2		一上
		B93A02	華語文學與思想(二)	2		一下
		B93CB3	智慧英文實作(一)	2	二年級 必修 6 學分	二上
		B93CB6	智慧英文實作(二)	2		二下
		B93A21	全球化之公民素養	2		二上或二下
	博雅課程				選修 14 學分	一上或一下
						一上或一下
						一上或一下
						一上或一下
院必修課程	必修課程	B86001	電腦與資訊概論	2	必修 12 學分	一上
		B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		一上
		B86006	觀光餐旅導論	2		一上
		B86010	服務業管理	2		一下
		B86011	智慧科技應用	2		一下
		B86012	健康產業	2		一下
院選修課程	選修課程					
系必、選修課程	專業必選修課程及其他課程		(依各系要求)		88 學分	
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			
			(依各系要求)			

課程規劃

課程類型		課程代碼	課程名稱	學分	必/選修	開課學期
通識教育課程	核心課程	B93A01	華語文學與思想(一)	2	必修 14 學分	一上
		B93A02	華語文學與思想(二)	2		一下
		B93CA3	數位英語溝通(一)	2		一上
		B93CA6	數位英語溝通(二)	2		一下
		B93CB3	智慧英文實作(一)	2		二上
		B93CB6	智慧英文實作(二)	2		二下
		B93A21	全球化之公民素養	2		二上或二下
	博雅課程				選修 14 學分	
院必修	必修課程	B86001	電腦與資訊概論	2	必修 12 學分	一上
		B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		一上
		B86006	觀光餐旅導論	2		一上
		B86010	服務業管理	2		一下
		B86011	智慧科技應用	2		一下
		B86012	健康產業	2		一下
系必修課程	專業課程	B74153	廚藝科學	2	必修 6 學分	二下
		B74221	菜單設計與成本控制	2		三上
		B74446	餐宴實務	2		四下
系選修課程	中餐廚藝	B74275	中餐原理與實務(一)	4		二上或二下
		B74228	中餐原理與實務(二)	4		二上或二下
		B74334	中式點心	4		三上或三下
		B74356	蔬食料理	4		三上或三下
		B74443	日式料理	4		三上或三下
		B74360	台菜與小吃	4		三上或三下
		B74426	宴會料理	4		四上或四下
		B74444	東南亞料理	4		四上或四下
	西餐廚藝	B74276	西餐原理與實務(一)	4		二上或二下
		B74229	西餐原理與實務(二)	4		二上或二下
		B74339	義式料理	4		三上或三下
		B74462	法式料理	4		四上或四下

課程類型	課程代碼	課程名稱	學分	必/選修	開課學期
其他	B74274	餐飲衛生安全	2		二上或二下
	B74277	烘焙原理與實務(一)	4		二上或二下
	B74219	餐飲美學	2		二上或二下
	B74267	烘焙原理與實務(二)	4		二上或二下
	B74268	企業參訪(一)	3		二上或二下
	B74278	觀光餐旅日語會話(二)	2		二上或二下
	B74363	老人營養學	2		二上或二下
	B74369	調味科學與實務	2		二上或二下
	B74221	菜單設計與成本控制	2		三下
	B74364	企業參訪(二)	3		三上或三下
	B74318	西式點心	4		三上或三下
	B74337	蛋糕製作	4		三上或三下
	B74217	世界飲食文化	2		三上或三下
	B74303	行銷管理	2		三上或三下
	B74341	中華飲食養生文化	2		三上或三下
	B74347	綠色餐飲	2		三上或三下
	B74374	觀光餐旅英語會話(一)	2		三上或三下
	B74375	觀光餐旅英語會話(二)	2		三上或三下
	B74376	餐飲營養學	2		三上或三下
	B74377	採購管理	2		三上或三下
	B74379	創意創新到創業	2		三下
	B74380	創意思考概論	2		三下
	B74128	飲料管理與實務	4		四上或四下
	B74258	人力資源管理	2		四上或四下
	B74313	連鎖餐飲業經營管理	2		四上或四下
	B74338	法式西點	4		四上或四下
	B74409	餐廳籌備與規劃	2		四上或四下
	B74445	食品安全管制系統	2		四上或四下
	B74461	巧克力實務	4		四上或四下
	B74463	餐飲會計學	2		四上或四下
	B74467	餐飲創意與產品開發	2		四上或四下
	B74468	感官品評與實務	2		四上或四下
	B74475	職能與倫理	4		四上或四下
	B74483	公司設立與經營管理	2		四上
	B74484	創意產業未來展望與趨勢	2		四上

義守大學觀餐學院進修學士班 109 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 (109)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
通識核心必修	B93CA3	數位英語溝通(一)	2		必
	B93CA6	數位英語溝通(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	B86001	電腦與資訊概論	2		必
	B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		必
	B86006	觀光餐旅導論	2		必
	B86010	服務業管理		2	必
	B86011	智慧科技應用		2	必
	B86012	健康產業		2	必
本學年必修學分數			20		

大二課程表 (110)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
通識核心必修	B93CB3	智慧英文實作(一)	2		必
	B93CB6	智慧英文實作(二)		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 (111)

	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修
系必修		(依各系要求)			必
					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 (112)

	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 109 學年度入學新生四年課程計畫表

110.03.23

*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 (109)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識核心必修	B93CA3	數位英語溝通(一)	2		必	核心
	B93CA6	數位英語溝通(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	B86001	電腦與資訊概論	2		必	
	B86002	觀光餐旅日語會話(一)	2		必	
	B86006	觀光餐旅導論	2		必	
	B86010	服務業管理		2	必	
	B86011	智慧科技應用		2	必	
	B86012	健康產業		2	必	
本學年必修學分數			20			

大二課程表 (110)

類別	科目代號	科目名稱	上	下	必/選修	備註
通識核心必修	B93CB3	智慧英文實作(一)	2		必	核心
	B93CB6	智慧英文實作(二)		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	
本學年必修學分數			8			

義守大學廚藝學系學系進修學士班 109 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 (111)

	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	
本學年必修學分數			2			

大四課程表 (112)

	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	
本學年必修學分數			2			

(系所章戳)