

大華科技大學四年制日間部
觀光管理系餐飲與烘焙組科目表



分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年										
	科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下				
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	學分	時數	
必 修	學院	商務與觀光概論講座	2	2		導覽解說	2	2															
	通 識	中文	2	2	2	2	中國近代史	2	2			應用中文			1	1							
		大學英文	2	2	2	2	英文聽講實習			2	2												
		藝術概論	2	2			憲法與立國精神			2	2												
		人際溝通與情緒管理			2	2																	
		心理學			2	2																	
	試 探	會計學	2	2			觀光服務業管理	2	2														
		經濟學	2	2																			
	統 整	國際禮儀	2	2																			
		管理學			2	2																	
修 專 精	食品餐飲概論	2	2			計算機概論	2	2			校外實習I	12	12										
	觀光學導論	2	2			餐飲英文I	2	2			食品營養學			2	2								
	烘焙麵包實作	4	4			中式烘焙點心實作	3	3			精緻蛋糕西點實作			3	3								
						食品製備與原理	2	2															
						餐飲英文II			2	2													
						人力資源管理			2	2													
						初級統計			2	2													
共 同	全民國防教育軍事訓練—全民國防	0	2			體育	2	2	2	2													
	體育	0	2	0	2																		
	勞作教育	0	1	0	1																		
	全民國防教育軍事訓練—防衛動員			0	2																		
選 修	學院																						
	通 識					通識			2	2													
						通識			2	2													
	校 訂	中餐烹調實作			3	3	餐飲經營與管理	2	2			餐飲日文II			2	2	素食料理實作	3	3				
		烘焙蛋糕西點實作			4	4	膳食設計	2	2			餐飲採購與成本控制			2	2	第三外國語I	2	2				
		日本料理實作			3	3	校內實習	2	2			餐飲實務管理			2	2	糖霜藝術蛋糕	3	3				
		飲食文化			2	2	客家料理與地方特色料理實作	3	3			餐飲多媒體設計			2	2	海外參訪	2	2				
		食品衛生與安全			2	2	菜單規劃與設計	2	2			團體膳食設計			2	2	門市服務	2	2				
							中式糕點實作	3	3			餐旅糾紛與客訴處理			2	2	餐廳規劃與營運	2	2				
							異國料理實作	3	3			餐飲創業與開發			2	2	創意點心實作			3	3		
						餐飲日文I	2	2			HACCP稽查實務			2	2	西餐烹調實作			4	4			
						餐飲行銷	2	2			歐式麵包實作			3	3	翻糖創作藝術			3	3			
											消費者心理與行為學			2	2	第三外國語II			2	2			
共 同																							
合 計		22	27	24	29	合 計		26	26	28	28	合 計		12	12	48	48	合 計		18	18	20	20

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2018/3/2

製表人：

系(科)主任/所長：

院長：