

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



AA1-3-710-03-05, A00

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年							
	學 院	科 目	上	下	科 目	上	下	科 目	上	下	科 目	上	下	學 分	學 時 數	學 分	學 時 數			
			學 分	學 時 數		學 分	學 時 數		學 分	學 時 數		學 分	學 時 數					學 分	學 時 數	
必 修	學院	會計學 計算機概論	2	2	3	3	電子商務 統計學	3	3											
	通 識	藝術概論	2	2			中國近代史	2	2	應用中文			1	1						
		中文	2	2	2	2	英文聽講實習	2	2											
		大學英文	2	2	2	2	憲法與立國精神	2	2											
		人際溝通與情緒管理 心理學			2	2														
	試 探	經濟學	2	2																
		國際禮儀	2	2																
		管理學 觀光服務業管理			2	2														
	專 精	食品餐飲概論	2	2			餐飲英文I	2	2	校外實習I	12	12								
		觀光學導論 烘焙麵包實作	2	2	4	4	中式烘焙點心實作 食品製備與原理	3	3	精緻蛋糕西點實作			3	3						
共 同	勞作教育	0	1	0	1	體育	2	2												
	全民國防教育軍事訓練—全民國防	0	2																	
	體育	0	2	0	2															
	全民國防教育軍事訓練—防衛動員			0	2															
選 修	學院																			
	通 識					通識 通識	2	2						2	2					
	校 訂	中餐烹調實作			3	3	餐飲經營與管理	2	2	食品營養學	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	餐飲日文II	2	2	第三外國語I	2	2					
		日本料理實作			3	3	校內實習	2	2	餐飲採購與成本控制	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	餐飲實務管理	2	2	海外參訪	2	2					
	共 同	食品衛生與安全			2	2	巧克力製作	3	3	餐飲多媒體設計	2	2	門市服務	2	2					
		中式糕點實作			3	3	導覽解說	2	2	團體膳食設計	2	2	餐廳規劃與營運	2	2					
							菜單規劃與設計	2	2	餐旅糾紛與客訴處理	2	2	創意點心實作			3	3			
							餐飲英文II	2	2	餐飲創業與開發	2	2	西餐烹調實作			4	4			
						人力資源管理	2	2	HACCP稽查實務	2	2	翻糖創作藝術			3	3				
						異國料理實作	3	3	歐式麵包實作	3	3	第三外國語II			2	2				
共 同						餐飲日文I	2	2	消費者心理與行為學	2	2	養生膳食設計			2	2				
						餐飲行銷	2	2	拉糖藝術	3	3	宴會管理			2	2				
									咖啡與酒	3	3	老人飲食			2	2				
									校外實習II	12	12									
	合 計	20	25	32	37	合 計	28	28	26	26	合 計	12	12	45	45	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：