

# 崇仁專校餐飲管理科 103 學籍課程地圖

## 共同科目

## 專業基礎科目

## 專業選修科目

## 通識選修科目

### 一般核心科目

### 校定必修及專業核心科目

### 主修必修

### 共同科目及管理

### 廚藝

國文 1R→3R(3.3)	英文 1-2R(3.3) 3R(2.2)
數學 1R(4.4)	計算機概論 2R(2.0)
體育 1-2R(1.1) 3R(0.0)	音樂 1R(0.1) 2R(1.0)
全民國防教育 I-II 1R(1.1)	物理 1R(0.2)
生物 1R(0.2)	歷史 1R(0.2)
生涯規劃 3R(2.0)	藝術生活 1R(2.0)
化學 1R(2.0)	公民與社會 1R(2.0)
地理 2R(2.0)	健康與護理 1-2R(1.1)

食物學原理 1R(2.0)	飲料調製管理實習 1R(0.1) 2R(1.0)	個人統整專題 1R(1.1)
食物原理實習 1R(2.0)	餐飲專題製作 5R(0.2)	人倫關係專題 2R(1.1)
營養學 2R(2.2)	膳食與菜單設計 3R(2.2)	哲學思維專題 3R(1.1)
刀工實習 1R(2.0)	電腦軟體應用 2R(0.2)	生命科技倫理專題 4R(1.0)
國際禮儀 2R(0.2)	服務教育 1R-5R(0.0)	靈性發展專題 5R(0.1)
食品衛生安全管理 2R(2.0)	西式點心 I 3R(3.0)	校外實習 4R(0.12) 5R(12.0)
餐飲法規 2R(0.2)	HACCP 實務與管理 4R(2.0)	中式麵食加工 3R(3.0)
中餐烹調實習 1R(0.3) 2R(3.0)	健康與疾病 2R(0.2) 3R(2.0)	海內外參訪 5R(0.1)
烘焙實習 3R(0.3)		

餐旅英文與會話 2R(0.2) 3R(2.2) 4R(2.0) 5R(0.2)	餐旅產品銷售技巧 4R(2.0)
餐旅概論 1R(2.2)	餐旅採購與成本分析 4R(2.0)
餐旅服務技術 2R(4.4)	餐旅資訊系統 3R(0.2) 4R(2.0)
初級會計 3R(2.2)	職場安全與衛生 4R(2.0)
飲料調製管理實務 1R(0.2) 2R(2.0)	餐旅服務管理 4R(2.0)

餐飲日文 3S(0.2) 4S(2.0)	消費者行為 3S(0.2)
飲食文化 3S(2.0)	餐飲人力資源管理 4S(2.0)
餐飲行銷學 5S(0.2)	餐飲連續經營 5S(0.2)
餐飲規劃與佈置 5S(0.2)	葡萄酒賞析 5S(0.2)
餐飲營運品質計畫與控制 5S(0.2)	餐旅業培訓與發展 5S(0.2)
餐飲會計 5S(0.2)	宴會管理 5S(0.2)
門市服務 5S(0.2)	餐飲服務案例分析 5S(0.2)

烘焙實習 4S(3.0)	中餐烹調實習 4S(3.0)
日本料理習 3S(0.3)	西式點心 4S(3.0)
西餐烹調實習 3S(3.0)	蔬食料理 5S(0.3)
健康烹調 2S(0.3)	藥膳學實習 4S(3.0)

服務學習 2S(0.2)	壓力調適 2S(2.0)	法律與生活 2S(2.0)
助人技巧 2S(0.2)	服務的藝術 3S(2.0)	生活禮儀 2S(0.2)
性別平等教育 2S(0.2)	民俗與文化 2S(2.0)	親識教育 3S(0.2)
美姿美儀 5S(0.2)	聖經與生活 5S(0.2)	婚姻與家庭 3S(2.0)
國學常識 5S(0.2)	論語與生活 2S(2.0)	日文 3S(2.2)
實用生活美語 3S(2.0)	應用英文 5S(0.2)	有氧舞蹈 3S(0.2)
水上活動 5S(0.2)	球類運動 4S(2.0)	休閒活動 4S(2.0)
中西美術名品賞析 2S(2.0)	古典音樂入門 2S(2.0)	軍訓 I, II, III 2S(2.0) 3S(2.2)

