臺北城市科技大學日間部四年制餐飲事業系國際學生產學合作專班課程規劃表(114學年度入學適用)

114年03月10日-113學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定
114年03月17日-113學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議
114年04月08日-113學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	必/選修	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
		科目名稱	上		下		科目名稱	上		下		科目名稱	上		下		科目名稱	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
華語課程	必修	華語聽力訓練	1	2			職場華語(二)(三)	2	2	2	2										
		華語口說訓練	1	2			進階華語(二)(三)	2	2	2	2										
		華語閱讀訓練	1	2																	
		華語寫作訓練	1	2																	
		應用華語	1	2																	
		漢語拼音練習	2	2																	
		華語輔導	0	5																	
		職場華語(一)			2	2															
		進階華語(一)			2	2															
		生活華語			2	2															
		華語能力練習			2	2															
		小計	**7**	**17**	**8**	**8**	**小計**	**4**	**4**	**4**	**4**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**
		類別學分小計	**23**																		
	選修	華語詞彙			0	2						實用華語(一)(二)	2	2	2	2	實用華語(三)(四)	2	2	2	
		綜合華語			0	3															2
		小計	**0**	**0**	**0**	**5**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**2**	**2**	**2**	**2**	**小計**	**2**	**2**	**2**	**2**
		類別學分小計	**8**																		
通識課程	必修	體育			2	2	臺灣文化概論	2	2												
		小計	**0**	**0**	**2**	**2**	**小計**	**2**	**2**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**
		類別學分小計	**4**																		
專業課程	必修	食物製備原理	2	2			菜單規劃與設計	2	2			餐飲營養學	2	2			餐飲就業講座	2	2		
		基礎刀工與烹調練習	4	4			餐飲管理	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2			餐飲創業實務講座			2	2
		中餐烹調			4	4	西餐烹調	4	4			中式點心製作	3	3							
		餐飲衛生			2	2	餐飲採購實務			2	2	飲料管理與實務	4	4							
							餐飲創意行銷			2	2	機能性食品			2	2					
							酒吧與咖啡廳經營管理			4	4	宴會管理			2	2					
												餐飲人力資源管理			2	2					
												西式點心製作			4	4					
		小計	**6**	**6**	**6**	**6**	**小計**	**8**	**8**	**8**	**8**	**小計**	**11**	**11**	**10**	**10**	**小計**	**2**	**2**	**2**	**2**
		類別學分小計	**53**																		
	選修	餐飲服務實務	4	4			餐旅英文與會話	3	3			管理學	2	2							
		產業實務講座			2	2	觀光餐旅實務講座(一)	2	2			商業文書處理	3	3							
							消費者教育			3	3	觀光餐旅實務講座(三)	2	2							
							觀光餐旅實務講座(二)			2	2	自媒體經營與AI應用			3	3					
												電商網路行銷			2	2					
		小計	**4**	**4**	**2**	**2**	**小計**	**5**	**5**	**5**	**5**	**小計**	**7**	**7**	**5**	**5**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**
		類別學分小計	**28**																		
實習課程	必修																企業實務實習(一)	6	24		
																	企業實務實習(二)			6	24
		小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**6**	**24**	**6**	**24**
		類別學分小計	**12**																		
	選修						校外實習(一)	5	20			校外實習(三)	5	20							
							校內創業實習(一)	5	20			校內創業實習(三)	5	20							
							校外實習(二)			5	20	校外實習(四)			5	20					
							校內創業實習(二)			5	20	校內創業實習(四)			5	20					
		小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**10**	**40**	**10**	**40**	**小計**	**10**	**40**	**10**	**40**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**
		類別學分小計	**20**																		
實習替代課程																	創意潮流趨勢飲品	3	3		
																	創意中餐廚藝	3	3		
																	初階日本料理			3	3
																	餐酒搭配			3	3
		小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**0**	**0**	**0**	**0**	**小計**	**6**	**6**	**6**	**6**
		類別學分小計	**12**																		

備註	
通識必修：4學分	1.專業必修（含專業課程、實習課程共65學分）。 2.專業選修（含專業課程、實習課程共28學分）。 3.未修讀實習課程者，請依照相關辦法規定修讀相關課程。
華語必修：23學分	
華語選修：8學分	
專業必修：65學分	
專業選修：28學分	
畢業學分數：128學分	