

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(112學年度入學適用)

112年03月01日-111學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定
 112年03月16日-111學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過
 112年03月29日-111學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

類別	必/選修	第一學年				科目名稱	第二學年				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年				
		上		下			上		下			上		下			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)	2	2												
		華語口說訓練	1	2			生活華語(二)	2	2												
		華語閱讀訓練	1	2			進階華語(二)	2	2												
		華語寫作訓練	1	2			職場華語(三)			2	2										
		應用華語	1	2			生活華語(三)			2	2										
		職場華語(一)			2	2	進階華語(三)			2	2										
		生活華語(一)			2	2															
		進階華語(一)			2	2															
	小計	5	10	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
	類別學分小計	23																			
選修										實用華語(一)	2	2			實用華語(三)	2	2				
										實用華語(二)			2	2	實用華語(四)			2	2		
	小計	0	0	0	0	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	臺灣文化概論	2	2																	
		體育			2	2															
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	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(二)	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2			餐飲創業實務講座			2	2
		餐飲管理(一)			2	2	西餐烹調	4	4			管理學	2	2							
		中餐烹調			4	4	餐飲採購實務			2	2	飲料管理與實務	4	4							
		餐飲衛生			2	2	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	8	8	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10	小計	2	2	2	2	
	類別學分小計	54																			
選修		餐飲服務實務	4	4							中式點心製作	3	3								
	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	
類別學分小計	7																				
實習課程	必修															企業實務實習(一)	6	26			
																企業實務實習(二)			6	26	
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	6	26	6	26	
	類別學分小計	12																			
	選修						校外實習(一)	5	22			校外實習(三)	5	22							
						校內創業實習(一)	5	22			校內創業實習(三)	5	22								
						校外實習(二)			5	22	校外實習(四)			5	22						
						校內創業實習(二)			5	22	校內創業實習(四)			5	22						
小計	0	0	0	0	小計	10	44	10	22	小計	10	44	10	22	小計	0	0	0	0		
類別學分小計	20																				
備註	通識必修：4學分																				
	華語必修：23學分																				
	華語選修：8學分																				
	專業必修：66學分		1.專業必修(專業課程54學分、實習課程12學分)。																		
	專業選修：27學分		2.專業選修(專業課程7學分、實習課程20學分)。																		
畢業學分數：128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。																			

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(111學年度入學適用)

111年03月10日-110學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定
 111年03月21日-110學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議
 111年04月07日-110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				科目名稱	第二學年				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年				
		上		下			上		下			上		下			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)	2	2												
		華語口說訓練	1	2			生活華語(二)	2	2												
		華語閱讀訓練	1	2			進階華語(二)	2	2												
		華語寫作訓練	1	2			職場華語(三)			2	2										
		應用華語	1	2			生活華語(三)			2	2										
		職場華語(一)			2	2	進階華語(三)			2	2										
		生活華語(一)			2	2															
		進階華語(一)			2	2															
	小計	5	10	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
	類別學分小計	23																			
選修										實用華語(一)	2	2			實用華語(三)	2	2				
										實用華語(二)			2	2	實用華語(四)			2	2		
	小計	0	0	0	0	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	臺灣文化概論	2	2																	
		體育			2	2															
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	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(二)	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2			餐飲創業實務講座			2	2
		餐飲管理(一)			2	2	西餐烹調	4	4			管理學	2	2							
		中餐烹調			4	4	餐飲採購實務			2	2	飲料管理與實務	4	4							
		餐飲衛生			2	2	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	8	8	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10	小計	2	2	2	2	
	類別學分小計	54																			
選修		餐飲服務實務	4	4							中式點心製作	3	3								
	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	
類別學分小計	7																				
實習課程	必修															企業實務實習(一)	6	26			
																企業實務實習(二)			6	26	
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	6	26	6	26	
	類別學分小計	12																			
	選修						校外實習(一)	5	22			校外實習(三)	5	22							
						校內創業實習(一)	5	22			校內創業實習(三)	5	22								
						校外實習(二)			5	22	校外實習(四)			5	22						
						校內創業實習(二)			5	22	校內創業實習(四)			5	22						
小計	0	0	0	0	小計	10	44	10	22	小計	10	44	10	22	小計	0	0	0	0		
類別學分小計	20																				
備註	通識必修：4學分																				
	華語必修：23學分																				
	華語選修：8學分																				
	專業必修：66學分		1.專業必修(專業課程54學分、實習課程12學分)。																		
	專業選修：27學分		2.專業選修(專業課程7學分、實習課程20學分)。																		
畢業學分數：128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。																			

臺北城市科技大學日間部四年制餐飲管理系國際學生產學合作專班課程規劃表(110學年度入學適用)

111年03月10日-110學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

修正後課規

類別	必/選修	第一學年				科目名稱	第二學年				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			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)	2	2											
		華語口說訓練	1	2			生活華語(二)	2	2											
		華語閱讀訓練	1	2			進階華語(二)	2	2											
		華語寫作訓練	1	2			職場華語(三)			2	2									
		應用華語	1	2			生活華語(三)			2	2									
		職場華語(一)			2	2	進階華語(三)			2	2									
		生活華語(一)			2	2														
		進階華語(一)			2	2														
		小計	5	10	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0
	類別學分小計	23																		
選修										實用華語(一)	2	2			實用華語(三)	2	2			
										實用華語(二)			2	2	實用華語(四)			2	2	
	小計	0	0	0	0	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	臺灣文化概論	2	2																
		國際禮儀			2	2														
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	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(二)	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2		餐飲創業實務講座			2	2
		餐飲管理(一)			2	2	西餐烹調	4	4			管理學	2	2						
		中餐烹調			4	4	餐飲採購實務			2	2	飲料管理與實務	4	4						
		餐飲衛生			2	2	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	8	8	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10	小計	2	2	2
	類別學分小計	54																		
選修		餐飲服務實務	4	4							中式點心製作	3	3							
	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0
類別學分小計	7																			
實習課程	必修														企業實務實習(一)	6	26			
															企業實務實習(二)			6	26	
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	6	26	6	26
類別學分小計	12																			
選修						校外實習(一)	5	22			校外實習(三)	5	22							
						校內創業實習(一)	5	22			校內創業實習(三)	5	22							
						校外實習(二)			5	22	校外實習(四)			5	22					
	小計	0	0	0	0	小計	10	44	10	22	小計	10	44	10	22	小計	0	0	0	0
類別學分小計	20																			
備註	通識必修：4學分		1.專業必修(專業課程54學分、實習課程12學分)。 2.專業選修(專業課程7學分、實習課程20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：66學分																			
	專業選修：27學分																			
畢業學分數：128學分																				

臺北城市科技大學日間部四年制餐飲管理系國際學生產學合作專班課程規劃表(109學年度入學適用)

111年03月10日-110學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

修正後課規

類別	必/選修	第一學年				科目名稱	第二學年				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年				
		上		下			上		下			上		下			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)	2	2												
		華語口說訓練	1	2			生活華語(二)	2	2												
		華語閱讀訓練	1	2			進階華語(二)	2	2												
		華語寫作訓練	1	2			職場華語(三)			2	2										
		應用華語	1	2			生活華語(三)			2	2										
		職場華語(一)			2	2	進階華語(三)			2	2										
		生活華語(一)			2	2															
		進階華語(一)			2	2															
		小計	5	10	6	6	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
		類別學分小計	23																		
選修										實用華語(一)	2	2			實用華語(三)	2	2				
										實用華語(二)			2	2	實用華語(四)			2	2		
	小計	0	0	0	0	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	臺灣文化概論	2	2																	
		國際禮儀			2	2															
		小計	2	2	2	2	小計	0	0	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			餐飲衛生	2	2			菜單規劃與設計	2	2			餐飲營養學	2	2		
		餐飲專題製作(一)	2	2			餐飲管理(二)	2	2			管理學	2	2			餐飲趨勢			2	2
		基礎刀工與烹調練習	4	4			餐飲專題製作(三)	2	2			餐飲人力資源管理	2	2			餐飲創業實務講座			1	1
		餐飲管理(一)			2	2	西餐烹調	4	4			餐飲連鎖店經營			2	2					
		餐飲專題製作(二)			2	2	餐飲專題製作(四)			2	2	宴會管理			2	2					
		中餐烹調			4	4	餐飲文化			2	2	餐飲採購實務			2	2					
							餐飲行銷學			2	2	飲料管理與實務			3	3					
							酒類調製與品評			3	3										
		小計	8	8	8	8	小計	10	10	9	9	小計	6	6	9	9	小計	2	2	3	3
		類別學分小計	55																		
選修				3	3						中式點心製作	3	3								
	小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	
	類別學分小計	6																			
實習課程	必修															企業實務實習(一)	6	26			
																企業實務實習(二)			6	26	
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	6	26	6	26
		類別學分小計	12																		
								校外實習(一)	5	22			校外實習(三)	5	22						
						校外實習(二)			5	22	校內創業實習(一)	5	22								
											校外實習(四)			5	22						
											校內創業實習(二)			5	22						
小計	0	0	0	0	小計	5	22	5	22	小計	10	44	10	22	小計	0	0	0	0		
類別學分小計	20																				
備註	通識必修：4學分		1.專業必修(專業課程56學分、實習課程12學分)。 2.專業選修(專業課程6學分、實習課程20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：67學分																				
	專業選修：26學分																				
	畢業學分數：128學分																				