

業	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業選修	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2									
	新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2			觀餐科技應用			2	2							
	創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2														
						茶藝文化與創意行銷			2	2												
						核心職能	3	3														
	小計	0	0	6	6	小計	6	6	2	2	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2		
	商業套裝軟體	2	2			咖啡調製實務	2	2			日式料理	3	3			餐飲連鎖經營管理	2	2				
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			採購管理與成本控制	2	2			色彩學應用	2	2			媒體公關與危機處理	2	2				
	菜單設計與說菜技巧			2	2	料理歷史典故與人文素養	2	2			第三外國語	2	2			西式點心製作與盤飾	3	3				
						餐飲專業日語(一)	2	2			桌邊服務	2	2			網路社群行銷	2	2				
	餐飲競賽實務(A)			2	2	餐飲競賽實務(B)	2	2			美食媒體與寫作	2	2			餐飲裝飾藝術	3	3				
						基礎中餐烹調	3	3			健康蔬食烹調			3	3	現代烹調			3	3		
						餐飲專業日語(二)			2	2	酒吧經營管理			2	2	餐廳規劃與設計			2	2		
						宴會規劃與管理			2	2	蛋糕裝飾製作			3	3	餐飲財務管理			2	2		
						餐飲競賽實務(C)			2	2	電腦多媒體應用			2	2	餐酒搭配藝術與行銷			3	3		
					蔬果雕刻與盤飾			3	3	蔬果雕刻與盤飾			3	3	中式點心製作			3	3			
					世界葡萄酒與烈酒			2	2						餐飲產業分析			2	2			
	小計	4	4	4	4	小計	13	13	7	7	小計	11	11	13	13	小計	12	12	10	10		
	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	7	7	4	4	總計(選修)	7	7	10	10	總計(選修)	9	9	9	9	50	50
	總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	11	11	13	13	總計(必修)	8	8	4	4	總計(必修)	6	6	4	4	78	78
	總計	18	18	18	18	總計	18	18	17	17	總計	15	15	14	14	總計	15	15	13	13	128	128

教務處承辦人員：

課務組員張勇正

系助教簽章：

餐飲管理系組員許景華

系主任簽章：

餐飲管理系主任蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院院長胡宜蓁

本案業經本校 112 年 4 月 25 日 111 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過