



敏實科技大學四年制日間部

中華民國113年06月13日系課程會議通過

中華民國113年06月13日院課程會議通過

中華民國113年07月02日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

111 學年度入學

AA1-3-710-03-05, A00

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年							
	科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	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
必修	學院	人工智慧概論	2	2																
	通識	智慧飲食與生活			2	2														
	試探	餐飲衛生與安全	2	2			餐飲管理	2	2											
	統整									餐飲微型創業	3	3			畢業製作與宴會實務			3	3	
	專精	中餐烹調實作	3	3			進階餐服技能實務	3	3	校外實習			9	9	校外實習	9	9			
							進階飲料調製		3	3	職場倫理與溝通	2	2							
							餐飲採購與成本控制		2	2										
共同	英文	2	2	2	2															
	閱讀與表達	2	2	2	2															
	體育	0	2	0	2															
	服務學習	0	1	0	1															
學院																				
通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2		通識			2	2		
					通識	2	2	2	2	通識	2	2		通識			2	2		
校訂	餐飲英文I	2	2			日本料理實作	3	3		餐飲日文II	2	2		顧客抱怨與危機處理			2	2		
	麵包實作	4	4			西式甜點蛋糕	3	3		觀光餐旅英語會話	2	2		蔬果雕刻與技術			3	3		
	創意麵包			4	4	營養學	2	2		創意異國料理	3	3		餐飲專題講座			2	2		
	食物製備原理與食材認識			2	2	宴會管理	2	2		飲食文化	2	2		職業倫理			2	2		
	中式宴會料理			3	3	餐旅資訊系統			2	2	國際禮儀	2	2		簡報與面試技巧			2	2	
	文書處理	2	2			餐飲日文I			2	2	酒吧與飲料管理	3	3		巧實力工廠			3	3	
	餐飲英文II	2	2			餐飲多媒體設計			3	3	中式點心	3	3		餐飲人力資源管理			2	2	
	菜單規劃與膳食設計	2	2			創意西點			3	3	服務業行銷	2	2		葡萄酒賞析			2	2	
	基礎餐飲技能實務	3	3			台灣風味小吃			3	3	健康飲食與藥膳	2	2		翻糖藝術蛋糕			3	3	
						餐飲行銷			2	2					餐飲顧客關係管理			2	2	
共同	微學分I	3	3																	
	全民國防教育軍事訓練 - 國際情勢	1	2																	
	微學分II			3	3															
	全民國防教育軍事訓練 - 國防科技			1	2															
合計	21	25	28	32	合計	19	19	24	24	合計	30	30	9	9	合計	9	9	28	28	

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系兼智慧生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲管理系主任 徐雯珊

院長：

智慧生活應用學院院長 何東洋