



餐飲管理系科目表

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
必修	學院	人工智慧概論	2	2																
		智慧飲食與生活			2	2														
	通識																			
	選修	餐飲衛生與安全	2	2		餐飲管理	2	2												
	統整									餐飲微型創業 成果製作與宴會實務	3	3		校外實習 (一、二)	9	9	9	9		
	專 修	中餐烹調實作	3	3		進階餐服技能實務	3	3		職場倫理與溝通			2	2						
		基礎餐服技能實務			3	3	飲料調製		3	3										
						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	2	2																	
選修	學院	微學分I	3	3																
		微學分II			3	3														
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2					
					通識	2	2	2	2	通識	2	2								
	校 訂	餐飲英文I	2	2		餐飲行銷	2	2		服務業行銷	2	2								
		麵包實作	4	4		日本料理實作	3	3		餐飲日文II	2	2								
		餐飲文化	2	2		西式甜點蛋糕	3	3		觀光餐旅英語會話	2	2								
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2	創意異國料理	3	3								
		食物製備原理與食料認識	2	2		咖啡原理與實作	2	2	國際禮儀	2	2									
		中式宴會料理	3	3		健康飲食與菜單	2	2	酒吧與飲料管理	3	3									
文書處理		2	2		宴會管理	2	2	中式點心	3	3										
餐飲英文II		2	2		餐旅資訊系統			2	2	顧客抱怨與危機處理		2	2							
菜單規劃與膳食設計		2	2		餐飲日文I			2	2	蔬果雕刻與技術		3	3							
					餐飲多媒體設計			3	3	餐飲專題講座		2	2							
				創意西點			3	3	簡報與面試技巧		2	2								
				營養學			2	2	巧克力工藝		3	3								
				台灣風味小吃			3	3	餐飲人力資源管理		2	2								
									餐廳開發與規劃		3	3								
									麵點藝術蛋糕		3	3								
									餐飲顧客關係管理		2	2								
共同	全民國防教育軍事 訓練 - 國際情勢	1	2																	
	全民國防教育軍事 訓練 - 國防科技			1	2															
合 計		25	28	28	31	合 計	25	25	24	24	合 計	24	24	29	29	合 計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

智慧生活應用學院助理杜淑美

系(科)主任/所長：

餐飲系陳劍鋒
代理主任

院長：

智慧生活應用學院院長何東洋