



敏實科技大學四年制進修部

中華民國113年11月29日系課程會議通過

中華民國113年11月29日院課程會議通過

中華民國114年01月07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															
	統整					餐飲管理			2	2					畢業製作與宴會實務					3	3		
	專精	中餐烹調實作I 進階餐服技能實務	3	3			進階飲料調製			3	3	西餐餐飲製作	3	3			餐飲採購與成本控制	2	2				
	共同	閱讀與表達	2	2	2	2																	
	英文	2	2	2	2																		
	體育	2	2	2	2																		
選修	學院																						
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
						通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
		烘焙食品製作與原理	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			營養學	2	2			客家懷石料理	4	4				
		基礎刀工技術	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			歐風麵包原理製作	4	4				
		食物製備原理與食材認識	2	2			餐飲多媒體設計	3	3			創意點心	3	3			餐飲日文I	2	2				
		文書處理			2	2	飲食文化	2	2			人力資源管理	2	2			顧客抱怨與危機處理	2	2				
		膳食設計			2	2	東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			餐旅資訊系統	2	2				
		中式宴會料理			3	3	麵包實作	3	3			酒吧與飲料管理	3	3			菜單規劃與膳食設計	2	2				
	校訂					西點蛋糕實作			4	4	異國料理			3	3	餐飲日文II					2	2	
						餐飲行銷			2	2	餐飲英文II			2	2	葡萄酒賞析					2	2	
						創意麵包實作			3	3	日本料理實作			4	4	餐飲專題實務					2	2	
						國際禮儀			2	2	健康飲食與藥膳			2	2	蛋糕裝飾藝術					4	4	
										連鎖餐廳經營管理			2	2	手工巧克力					3	3		
共同													健康蔬食創意廚藝					3	3				
													餐飲顧客關係管理					2	2				
	合 計	15	15	16	16	合 計	23	23	20	20	合 計	25	25	19	19	合 計	18	18	21	21			

畢業學分：128 總時數：141

製表人：

系(科)主任/所長：

院長：