



114 學年度入學

敏實科技大學四年制日間部

餐飲管理系科目表

中華民國114年12月10日系課程會議通過

中華民國114年12月23日院課程會議通過

中華民國114年12月30日校課程會議通過

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																
		智慧飲食與生活			2	2														
	通識																			
	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 成果製作與宴會實務	3	3			校外實習(一,二)	9	9	9	9
	專精	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				
共同		基礎餐服技能實務			3	3	飲料調製			3	3									
		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			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							
		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	健康飲食與藥膳	2	2			創意異國料理	3	3						
		食物製備原理與食材認識	2	2			宴會管理	2	2			國際禮儀	2	2						
		中式宴會料理			3	3	智慧咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理	3	3						
校訂		文書處理	2	2			餐旅資訊系統			2	2	中式點心	3	3						
		餐飲英文II	2	2			餐飲日文I			2	2	餐飲財務管理			2	2				
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐飲多媒體設計			3	3	顧客抱怨與危機處理			2	2				
							創意西點			3	3	蔬果雕刻與技術			3	3				
							營養學			2	2	餐飲專題講座			2	2				
							台灣風味小吃			3	3	簡報與面試技巧			2	2				
												巧克力工藝			3	3				
												餐飲人力資源管理			2	2				
												餐廳開發與規劃			3	3				
												翻糖藝術蛋糕			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	23	23	24	24	合 計	24	24	31	31	合 計	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

系(科)主任/所長：

院長：