



# 敏實科技大學四年制進修部

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

AA1-3-710-03-05, A00

110學年度入學

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	學分
學院																					
通識																					
試探					餐飲管理			2	2												
統整													畢業製作與宴會實務					3	3		
必修	專精	中餐烹調實作I	3	3			麵包實作	3	3			營養學	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2		
		進階餐服技能實務		3	3	餐飲衛生與安全	2	2			西套餐製作I	3	3			餐飲多媒體設計			2	2	
						進階飲料調製		3	3			膳食設計		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																
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							
選修	校訂	烘焙食品製作與原理	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			餐飲英文I	2	2			餐飲活動規劃管理	2	2		
		基礎刀工技術	2	2			餐飲行銷	2	2			創意西點蛋糕	3	3			餐飲英文II	2	2		
		食物製備原理	2	2			飲食文化	2	2			日本料理實作	4	4			客家懷石料理	4	4		
		國際禮儀			2	2	西點蛋糕實作			4	4	人力資源管理	2	2			歐風麵包原理製作	4	4		
		文書處理			2	2	創意麵包實作			3	3	酒吧與飲料管理	3	3			餐飲日文I	2	2		
		中式宴會料理			3	3	台灣風味小吃			3	3	異國料理			3	3	餐飲財務管理	2	2		
												創意點心			3	3	菜單規劃與設計	2	2		
												中式米麵食			4	4	拉糖工藝			4	4
												健康飲食與藥膳			2	2	餐飲日文II			2	2
																餐飲專題實務			2	2	
														蛋糕裝飾藝術			4	4			
														手工巧克力			3	3			
														健康蔬食創意廚藝			3	3			
共同																					
合計	15	15	16	16	合計	16	16	19	19	合計	23	23	18	18	合計	20	20	23	23		

畢業學分：128 總時數：141

列印日期：2024/7/2

製表人：

餐飲系兼智慧生活應用學院助理 陳雅齡

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