



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

113 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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 進階飲料調製 餐飲採購與成本控制 | 3 | 3 | | | 職場倫理與溝通 | | | 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 | 2 | 2 | | | | | |
| 選修 | 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 | | | | | | |
| | | 食物製備原理與食材認識 | | 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 | | 健康飲食與藥膳 | 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 | | | | |
| | | 基礎餐飲技能實務 | | 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 | 職業倫理 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | | 營養學 | | | 2 | 2 | 簡報與面試技巧 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | | 葡萄酒賞析 | | | 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 | | | | |
| | | | | | | | | | | 翻糖藝術蛋糕 | | | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 餐飲顧客關係管理 | | | 2 | 2 | | | | | | |
| 共同 | 微學分I | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 王比國防救災月半爭訓 結 - 國際精熟 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 微學分II | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 王比國防救災月半爭訓 結 - 國際科技 | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 合 計 | 25 | 28 | 28 | 31 | 合 計 | 25 | 25 | 26 | 26 | 合 計 | 24 | 24 | 29 | 29 | 合 計 | 9 | 9 | 9 | 9 |

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2024/7/2

製表人：

餐飲系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