



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

112 學年度入學

餐飲管理系科目表

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			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			3	3							
	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			3	3			2	2	校外實習 (一,二)	9	9	9	9	
	共同	英文 閱讀與表達 體育 服務學習	2 2 0 0	2 2 2 1	2 2 0 0	2 2 0 1																	
選修	學院																						
	通識					通識 通識	2 2	2 2	2 2	2 2	通識 通識	2 2	2 2	2 2	2 2								
	校訂	餐飲英文I	2	2			餐飲行銷	2	2			餐飲日文II	2	2									
		麵包實作	4	4			日本料理實作	3	3			觀光餐旅英語會話	2	2									
		餐飲文化	2	2			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3									
		創意麵包			4	4	餐飲財務管理	2	2			國際禮儀	2	2									
		食物製備原理與食材認識			2	2	咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理	3	3									
		中式宴會料理	3	3			健康飲食與藥膳	2	2			中式點心	3	3									
		文書處理	2	2			宴會管理	2	2			顧客抱怨與危機處理			2	2							
		餐飲英文II	2	2			餐旅資訊系統			2	2	蔬果雕刻與技術			3	3							
		菜單規劃與膳食設計	2	2			餐飲日文I			2	2	餐飲專題講座			2	2							
		基礎餐飲技能實務			3	3	餐飲多媒體設計			3	3	簡報與面試技巧			2	2							
						創意西點			3	3	巧克力工藝			3	3								
						營養學			2	2	餐飲人力資源管理			2	2								
					葡萄酒賞析			2	2	翻糖藝術蛋糕			3	3									
										餐飲顧客關係管理			2	2									
共同	微學分I 全民國防教育軍事 訓練 - 國際情勢	3 1	3 2																				
	微學分II 全民國防教育軍事 訓練 - 國防科技			3 1	3 2																		
合 計		23	27	28	32	合 計		25	25	23	23	合 計		22	22	28	28	合 計		9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系智慧生活
應用學院助理 杜淑美

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