



敏實科技大學四年制日間部

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

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																		
	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			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 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 閱讀與表達 體育 服務學習	2 2 0 2	2 2 0 2	2 2 0 2																	
選修	學院	微學分I 微學分II	3 3																			
	通識					通識 通識	2 2	2 2	2 2	2 2	通識 通識	2 2	2 2	2 2								
	校訂	餐飲英文I 麵包實作 餐飲文化 創意麵包 食物製備原理與食材認識 中式宴會料理 文書處理 餐飲英文II 菜單規劃與膳食設計 基礎餐飲技能實務	2 4 2 4 2 3 2 2 2 2 3	2 4 2 4 2 3 2 2 2 2 3			餐飲行銷 日本料理實作 西式甜點蛋糕 餐飲財務管理 咖啡原理與實作 健康飲食與藥膳 宴會管理 餐旅資訊系統 餐飲日文I 餐飲多媒體設計 創意西點 營養學 葡萄酒賞析 台灣風味小吃 服務業行銷	2 3 3 2 2 2 2 2 2 3 3 2 2 3 3 2	2 3 3 2 2 2 2 2 2 3 3 2 2 3 3 2			餐飲日文II 觀光餐旅英語會話 創意異國料理 國際禮儀 酒吧與飲料管理 中式點心 顧客抱怨與危機處理 蔬果雕刻與技術 餐飲專題講座 簡報與面試技巧 巧克力工藝 餐飲人力資源管理 餐廳開發與規劃 餐飲顧客關係管理	2 2 3 2 3 3 2 3 2 2 2 2 2 2 2	2 2 3 2 3 3 2 3 2 2 3 3 2								
		共同	全民國防教育軍事訓練 - 國際情勢 全民國防教育軍事訓練 - 國防科技	1 1	2 2																	
		合計		25	28	28	31	合計	25	25	28	28	合計	22	22	26	26	合計	9	9	9	9

畢業學分：128 總時數：136

製表人：

餐飲系兼智慧生活
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 蔡玲玲