



敏實科技大學五年制日間部

中華民國114年05月01日系課程會議通過

中華民國114年06月13日院課程會議通過

中華民國114年07月01日校課程會議通過

餐飲管理科科目表

114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			第 5 學 年		
	科 目	上	下	科 目	上	下	科 目	上	下	科 目	上	下	科 目	上	下
		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數		學時 分數	學時 分數
必修	國文I	3	3	國文III	3	3	國文V	2	2						
	英文I	2	2	英文III	2	2	英文V	2	2						
	數學I	2	2	公民與社會	2	2	體育	2	2	2	2				
	化學	2	2	全民國防教育	1	1	國文VI		2	2					
	體育	2	2	體育	2	2	英文VI		2	2					
	歷史	2	2	數學III	2	2									
	藝術生活	2	2	國文IV		3	3								
	生命教育	2	2	英文IV		2	2								
	健康與護理	1	1	數學IV		2	2								
	國文II		3	本土語文		2	2								
	英文II		2												
	數學II		2												
	音樂		2												
專業核心	全民國防教育		1												
	地理		2												
	生涯規劃		2												
	生物		2												
	觀光餐旅學導論I	3	3				職場倫理與溝通		2	2	餐飲管理	2	2		
	觀光餐旅學導論II		3	3											
	中餐烹調實習I	4	4	烘焙實習II	4	4	觀光餐旅英語會話III	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2		3	3
	烘焙實習II	4	4	觀光餐旅英語會話I	2	2	飲料實務I	3	3	餐飲微型創業					
	中餐烹調實習II	4	4	餐飲服務技術I	3	3	西餐烹調實習I	3	3						
				觀光餐旅英語會話II		2	2	飲料實務II		3	3				
				餐飲服務技術II		3	3	觀光餐旅英語會話IV		2	2				
								西餐烹調實習II		3	3				
	服務學習	2	2	餐飲衛生與安全	2	2	國際禮儀	2	2	進階中餐烹調實習I	3	3	餐飲管理實習	9	9
選修				文書處理I	2	2	菜單規劃與膳食設計	2	2	進階烘焙實習I	4	4			
				文書處理II		2	2	專題實作		2	2	西餐餐製作		3	3
	烘焙食品製作與原理	2	2							成果製作與宴會實務		3	3		
	餅乾糕點與食材認識	2	2	中式麵食製作	3	3	東南亞料理	3	3	蛋糕裝飾藝術	3	3			
				歐式麵包		4	4	宴會管理	2	2	餐廚學	2	2		
				食物製備與原理		2	2	日本料理實作	3	3	酒吧與飲料管理	3	3		
				中式米食加工	3	3	西點蛋糕製作II	4	4	餐飲行銷	2	2			
				西點蛋糕製作I	4	4	健康飲食與膳膳	2	2	餐飲日文I	2	2			
										餐飲點心I		3	3		
										中式宴會料理	3	3			
										創意點心II	3	3			
										餐飲資訊系統	2	2	餐飲多媒體設計	3	3
										餐飲財務管理	2	2	手製巧克力		3
													餐飲顧客關係管理	2	2
													餐飲人力資源管理	2	2
													餐飲日文II	2	2
													進階中餐烹調實習II	3	3
													進階烘焙實習II	4	4
													客訴處理與溝通	2	2
	合 計	31	31	30	30	30	合 計	28	28	31	31	合 計	32	32	28
													合 計	32	32
													合 計	27	27
													合 計	9	9
													合 計	9	9
													合 計	9	9

畢業學分：220 總時數：240

製表人：敏實生活應用學院助理 杜淑美

系(科)主任/所長：餐飲系陳劍鋒

院長：敏實生活應用學院院長 何東洋