



敏實科技大學四年制進修部

中華民國113年11月29日系課程會議通過

中華民國113年11月29日院課程會議通過

中華民國114年01月07日校課程會議通過

餐飲管理系科目表

112 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	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									
	統整																						
	專精					餐飲管理			2	2	餐飲衛生與安全	2	2			成果製作與宴會實務				3	3		
	共同	中餐烹調實作I	3	3			進階飲料調製			3	3					餐飲採購與成本控制	2	2					
	共同	進階餐服技能實務			3	3	飲料調製			3	3												
選修	學院																						
	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2								
	校訂	文書處理	2	2			蔬果雕刻藝術	3	3			營養學	2	2			葡萄酒賞析	2	2				
		餐飲行銷	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			客家懷石料理	4	4				
		基礎刀工技術	2	2			餐飲財務管理	2	2			創意點心	3	3			歐風麵包原理製作	4	4				
		廚藝概論與食材認識	2	2			咖啡原理與實作	2	2			人力資源管理	2	2			餐飲日文I	2	2				
		國際禮儀			2	2	東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			顧客抱怨與危機處理	2	2				
		膳食設計			2	2	麵包實作	3	3			異國料理			3	3	餐旅資訊系統	2	2				
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			餐飲英文II			2	2	菜單規劃與膳食設計	2	2				
							烘焙食品製作與原理	2	2			餐飲多媒體設計			3	3	餐飲產業趨勢				2	2	
							西點蛋糕實作			4	4	日本料理實作			4	4	餐飲日文II				2	2	
							創意麵包實作			3	3	酒吧與飲料管理			3	3	餐飲專題實務				2	2	
						飲食文化			2	2					蛋糕裝飾藝術				4	4			
	共同													手工巧克力						3	3		
														健康蔬食創意廚藝						3	3		
														餐飲顧客關係管理						2	2		
	合計	17	17	16	16	合計	24	24	21	21	合計	21	21	21	21	合計	20	20	21	21			

畢業學分：128 總時數：141

製表人：

餐飲管理系 約聘助理 陳雅齡

系(科)主任/所長：

餐飲系 代理主任 陳劍鋒

院長：

智慧生活應用 學院 院長 何東洋