



敏實科技大學五年制日間部

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

113 學年度入學

餐飲管理科科目表

AA1-3-710-03-05, A00

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年				第 5 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	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	2	2	體育	2	2	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	1	1	數學IV			2	2															
	國文II			3	3	本土語文			2	2															
	英文II			2	2																				
	數學II			2	2																				
	音樂			2	2																				
	全民國防教育			1	1																				
	地理			2	2																				
生涯規劃			2	2																					
生物			2	2																					
專業基礎	觀光餐旅業導論I	3	3							職場倫理與溝通			2	2	餐飲管理	2	2								
	觀光餐旅業導論II			3	3																				
專業核心	中餐烹調實習I	4	4			烘焙實作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							
	烘焙實作I			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			3	3					
	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									
校訂	服務學習	2	2			餐飲衛生與安全	2	2			國際禮儀	2	2			進階中餐烹調實作I	3	3			餐飲管理實習	9	9	9	9
						文書處理I	2	2			菜單規劃與膳食設計	2	2			西餐餐製作			3	3					
						文書處理II			2	2	專題實作			2	2	成果製作與宴會實務			3	3					
選修 校訂	烘焙食品製作與原理	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							
	廚藝概論與食材認識	2	2			歐式麵包	4	4			宴會管理	2	2			酒吧與飲料管理	3	3							
						食物製備與原理	2	2			日本料理實作	3	3			餐飲行銷	2	2							
						中式米食加工	3	3			西點蛋糕製作II	4	4			餐飲日文I	2	2							
						西點蛋糕實作I	4	4			健康飲食與藥膳	2	2			異國料理	3	3							
						營養學	2	2			創意點心I			3	3	創意點心II	3	3							
											中式宴會料理			3	3	餐飲多媒體設計	3	3							
											餐飲資訊系統			2	2	手製巧克力			3	3					
											餐飲財務管理			2	2	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					
																進階中餐烹調實作II			3	3					
																進階烘焙實作II			4	4					
																客訴處理與溝通			2	2					
	合 計	31	31	30	30	合 計	28	28	33	33	合 計	32	32	32	32	合 計	26	26	27	27	合 計	9	9	9	9

畢業學分：220 總時數：240

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