



敏實科技大學四年制進修部

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																						
	統整					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			
	專精	中餐烹調實作I 餐服技能實務	3	3			飲料調製			3	3					餐飲採購與成本控制	2	2					
	共同	閱讀與表達	2	2	2	2																	
選修	校訂	英文	2	2	2	2																	
		體育	2	2	2	2																	
		通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2							
		通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2							
		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			餐飲財務管理	2	2				
		烘焙食品製作與原理	2	2			咖啡原理與實作	2	2			創意點心	3	3			客家懷石料理	4	4				
		基礎刀工技術	2	2			東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			歐風麵包原理製作	4	4				
		廚藝概論與食材認識	2	2			麵包實作	3	3			異國料理			3	3	餐飲日文I	2	2				
		健康蔬食創意廚藝	3	3			西點蛋糕實作			4	4	餐飲英文II			2	2	顧客抱怨與危機處理	2	2				
		國際禮儀			2	2	創意麵包實作			3	3	酒吧與飲料管理			3	3	餐旅資訊系統	2	2				
		飲食文化			2	2	餐飲多媒體設計			3	3	日本料理實作			3	3	餐飲產業趨勢					2	2
		膳食設計			2	2	菜單規劃與膳食設計			2	2					餐廳開發與規劃					3	3	
		中式宴會料理			3	3	人力資源管理			2	2					餐飲日文II					2	2	
		共同													餐飲專題實務					2	2		
													蛋糕裝飾藝術					4	4				
													手工巧克力					3	3				
													餐飲顧客關係管理					2	2				
合計	22	22	18	18	合計	18	18	23	23	合計	19	19	17	17	合計	20	20	21	21				

畢業學分：128 總時數：141

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 蔡玲玲