



# 敏實科技大學四年制日間部(新南向專班)

中華民國113年06月13日系課程會議通過

中華民國113年06月13日院課程會議通過

中華民國113年07月02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
學院																				
通識																				
試探																				
統整	餐飲管理	2	2												產業實習(五,六) 成果製作與宴會實務	5	22	5	22	
必修	人工智慧概論	3	3			餐飲服務技能實務	3	3			歐式麵包	3	3							
	中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3												
	麵包實作	4	4			飲料調製			3	3										
	中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3										
	智慧飲食生活			3	3															
共同	基礎華語文(一,二)	5	10	5	10															
	服務學習	2	2																	
	台灣文化			2	2															
學院																				
通識	通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2										
選修	餐飲衛生與安全	2	2			藝術套餐料理	3	3			創意異國料理	3	3			餐飲英文I	2	2		
	食物製備原理與食材認識	2	2			葡萄酒入門與實作	3	3			中式麵食與點心	3	3			健康飲食與藥膳	2	2		
	文書與資料處理	2	2			英文(一,二)	2	2	2	2	餐飲微型創業	4	4			餐飲英文II			2	2
	烘焙食品製作與原理			2	2	進階華語文(一,二)	3	3	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			餐飲人力資源			2	2
	蔬果雕刻與刀工技術	3	3			產業實習(一,二)	5	22	5	22	產業實習(三,四)	5	22	5	22	餐飲顧客關係管理			2	2
	國際禮儀	2	2			營養學	2	2			導覽與解說	2	2							
	創意麵包	4	4			菜單規劃與膳食設計			2	2	節慶活動管理	2	2							
	校訂					餐飲多媒體設計			3	3	職場倫理與溝通			2	2					
						旅館經營與管理			2	2	巧克力工藝			3	3					
										顧客抱怨與危機處理			2	2						
										簡報與面試技巧			2	2						
										門市服務			2	2						
										連鎖餐廳經營管理			2	2						
									拉糖藝術			3	3							
									電腦軟體應用			2	2							
共同	體育			2	2	體育	2	2												
合 計	25	30	28	33	合 計	28	45	24	41	合 計	24	41	23	40	合 計	9	26	14	31	

畢業學分：128 總時數：136

列印日期：2024/7/2

製表人：

餐飲系兼智慧生活  
應用學院的聘助理 陳雅齡

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 何東洋