



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

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								
	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
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	3	3			餐服技能實務	3	3					餐飲採購與成本控制	2	2					
		西餐烹調實作			3	3	飲料調製			3	3										
共同	閱讀與表達	2	2	2	2																
	英文	2	2	2	2																
	體育	2	2	2	2																
學院																					
選修	通識					通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2						
						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		
		飲食文化	2	2			台灣風味小吃	3	3			餐飲英文I	2	2			餐飲顧客關係管理	2	2		
		烘焙食品製作與原理	2	2			東南亞料理	3	3			創意點心	3	3			客家懷石料理	4	4		
		基礎刀工技術	2	2			麵包實作	3	3			人力資源管理	2	2			歐風麵包原理製作	4	4		
		廚藝概論與食材認識	2	2			西點蛋糕實作			4	4	中式米麵食	4	4			餐飲日文I	2	2		
		健康蔬食創意廚藝	3	3			創意麵包實作			3	3	異國料理			3	3	顧客抱怨與危機處理	2	2		
		國際禮儀			2	2	餐飲多媒體設計			3	3	餐飲英文II			2	2	餐旅資訊系統	2	2		
		餐飲行銷			2	2	菜單規劃與膳食設計			2	2	日本料理實作			3	3	餐飲產業趨勢			2	2
		膳食設計			2	2	智慧咖啡原理與實作	2	2			酒吧與飲料管理			3	3	餐廳開發與規劃			3	3
		中式宴會料理			3	3											餐飲日文II			2	2
																	餐飲專題實務			2	2
																	蛋糕裝飾藝術			4	4
																手工巧克力			3	3	
															餐飲財務管理			2	2		
共同																					
合計	24	24	18	18	合計	21	21	19	19	合計	21	21	17	17	合計	20	20	21	21		

畢業學分：128 總時數：141

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