



敏實科技大學四年制進修部

中華民國114年05月01日系課程會議通過

中華民國114年05月01日院課程會議通過

中華民國114年07月01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
必修	學院									人工智慧概論	2	2									
	通識									智慧飲食與生活			2	2							
	校訂																				
	餐服	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												
選修	共同	閱讀與表達	2	2	2	2															
		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						
選修	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			餐飲財務管理	2	2			創意點心	3	3		客家懷石料理	4	4			
		基礎刀工技術	2	2			咖啡原理與實作	2	2			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			東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4		餐飲日文I	2	2			
		健康蔬食創意廚藝	3	3			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	西點蛋糕實作		4	4	餐飲英文II		2	2	餐旅資訊系統	2	2				
		餐飲行銷			2	2	創意麵包實作		3	3	日本料理實作		4	4	餐飲產業趨勢			2	2		
		膳食設計			2	2	餐飲多媒體設計		3	3	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	菜單規劃與膳食設計		2	2					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			
合 計		24	24	18	18	合 計	23	23	19	19	合 計	21	21	18	18	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：

餐飲系 陳劍鋒 代理主任

院長：

智慧生活應用學院院長 何東洋