



# 敏實科技大學四年制進修部

中華民國113年11月29日系課程會議通過

中華民國113年11月29日院課程會議通過

中華民國114年01月07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I	3	3			進階飲料調製			3	3			餐飲採購與成本控制	2	2					
		進階餐服技能實務			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		
		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			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		
		飲食文化			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			
	共同														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	20	20	21	21	合計	21	21	18	18	合計	20	20	21	21		

畢業學分：128 總時數：141

製表人：餐飲管理系 約聘助理 陳雅齡

系(科)主任/所長：餐飲系 代理主任 陳劍鋒

院長：智慧生活應用學院院長 何東洋