



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

112 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	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	學院																					
	通識					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			客家懷石料理	4	4			
		基礎刀工技術	2	2			餐飲財務管理	2	2			創意點心	3	3			歐風麵包原理製作	4	4			
		廚藝概論與食材認識	2	2			咖啡原理與實作	2	2			人力資源管理	2	2			餐飲日文I	2	2			
		國際禮儀			2	2	東南亞料理	3	3			中式米麵食	4	4			顧客抱怨與危機處理	2	2			
		膳食設計			2	2	麵包實作	3	3			異國料理			3	3	餐旅資訊系統	2	2			
		中式宴會料理			3	3	健康飲食與藥膳	2	2			餐飲英文II			2	2	餐飲產業趨勢				2	2
							烘焙食品製作與原理	2	2			餐飲多媒體設計			3	3	餐飲日文II				2	2
							西點蛋糕實作			4	4	日本料理實作			3	3	餐飲專題實務				2	2
							創意麵包實作			3	3	酒吧與飲料管理			3	3	蛋糕裝飾藝術				4	4
							飲食文化			2	2	菜單規劃與膳食設計			2	2	手工巧克力				3	3
																	健康蔬食創意廚藝				3	3
																	餐飲顧客關係管理				2	2
		共同																				
			合 計	17	17	16	16	合 計	24	24	18	18	合 計	21	21	22	22	合 計	18	18	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