

中華科技大學進修部四技餐飲管理系課程表(一〇一學年度入學)

(103.2.18)-一〇二學年度第二學期課程發展委員會通過

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					學分數	時數		
科目		一學期		二學期		科目		一學期		二學期		科目		一學期		二學期		學分數	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
學校必修	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)	1	2			通識課程(五)	2	2			通識課程(七)	2	2	24	28			
	英文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(二)			1	2	通識課程(六)			2	2								
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2															
	體育(一)(二)	1	2	1	2	通識課程(四)			2	2													
	小計	7	8	5	6	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2			0	0	
學院必修	通識課程(二)院核心通識			2	2														2	2			
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0			0	0	
學系必修	餐飲英文	2	2			中餐烹飪實務	3	4			餐飲產品行銷學	3	3			餐飲營運專題分析(一)(二)	2	2	2	2	61	64	
	健康餐飲衛生與安全	2	2			餐飲服務管理	3	3			#餐飲資訊系統	3	3			菜單規劃與設計	2	2					
	管理學	3	3			營養學	3	3			@西餐烹飪實務	3	4										
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@飲料調製			3	3	膳食療養			3	3								
	會計學			3	3	餐飲採購實務與成本控制			3	3	@烘焙實務			3	4								
	#商業套裝軟體			2	2	餐飲連鎖經營管理			3	3	餐飲人力資源管理			3	3								
	餐飲管理			3	3																		
	小計	9	9	10	10	小計	9	10	9	9	小計	9	10	9	10	小計	4	4	2	2			
選修科目	學校選修	軍訓(一)(二)	2	2	2	2															41	44	
	學院選修																						
	學系選修						國際禮儀	2	2			公共關係與危機處理	3	3			餐飲市場調查與分析	3	3				
							葡萄酒賞析	2	2			餐飲銷售技巧	3	3			督導實務	3	3				
							統計學	2	2			藥膳學	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2				
							餐飲文化	2	2			餐飲策略管理	2	2			團體營養膳食與製備	3	3				
							西點裝飾藝術	2	3			服務業品質與管理			3	3	餐飲美學	2	2				
							第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	健康餐飲與養生			2	2	吧檯管理	2	2				
							感官評估與分析			3	3	創意料理			2	3	餐飲職場倫理	2	2				
							消費者行為			2	2	廚房管理			3	3	餐飲實習			11			11
							HACCP			2	2	法式料理實務			3	4	健康餐飲創新研究			2			2
							台灣小吃料理			3	4	義式料理實務			3	4	宴會管理			2			2
																	餐廳實務			3			3
																	餐飲佈置與設計			3			3
																俱樂部管理			3	3			
															餐飲商品開發			2	2				
					建議選修	4	5	5	6	建議選修	5	5	5	6	建議選修	11	11	11	11				
					合計	16	17	17	19	合計	16	17	16	18	合計	17	17	13	13	128	138		

1,「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。