

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)

104年7月31日103學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過

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	科 目		一學期	二學期						
		學分	學時數			學分	學時數			學分	學時數			學分	學時數			學分	學時數	學分	學時數
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			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				
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	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	健康餐飲創新研究			2	2					
		消費者行為				2	2	廚房管理		3	3	宴會管理			2	2					
		HACCP				2	2	法式料理實務		3	4	餐廳實務			3	3					
		台灣小吃料理				3	4	義式料理實務		3	4	餐飲佈置與設計			3	3					
															3	3					
															2	2					
		建議選修	0	0	0	0	建議選修	4	5	5	6	建議選修	5	5	5	6			建議選修	11	11
合計	16	17	17	18	合計	16	19	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。
2. 畢業應修滿128學分(本系最低畢業學分)：必修87學分、選修41學分以上。
3. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。