

中華科技大學四技進修部餐飲管理系課程規畫表(106學年度入學)

106年3月20日105學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過  
106年8月17日106學年度第1學期第1次校課程發展委員會會議通過

	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	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	通識課程(一)中華人文			2	2	通識課程(三)(四)	2	2	2	2	通識課程(五)(六)	2	2	2	2	通識課程(七)	2	2			24	28			
	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	體育(一)(二)	1	2	1	2																				
	小計	5	6	7	8	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0					
學院必修	院核心通識	2	2			營養學	2	2			餐飲行銷學	2	2			專題討論			2	2	12	12			
	衛生與安全			2	2	保健食品概論			2	2															
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	2	2					
學系必修	餐飲英文	2	2			@烘焙實務	3	4			#餐飲資訊系統	2	2			菜單規劃與設計	2	2			40	43			
	管理學	2	2			<b>餐務管理</b>	3	3			@中餐烹飪實務	3	4												
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@飲料調製			3	3	餐飲人力資源管理			2	2										
	會計學			2	2	餐飲採購實務與成本控制			2	2	HACCP			2	2										
	#商業套裝軟體	2	2			@西餐烹飪實務			3	4															
	餐飲管理			3	3																				
	小計	8	8	7	7	小計	6	7	8	9	小計	5	6	4	4	小計	2	2	0	0					
選修科目	國際禮儀	2	2			統計學	2	2			餐飲銷售技巧	2	2			餐飲市場調查與分析	2	2			52	55			
	餐飲美學	2	2			感官評估與分析	2	2			餐飲策略管理	2	2			督導實務	2	2							
	餐飲文化			2	2	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	茶與咖啡	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2							
	餐飲設備及器具			2	2	消費者行為			2	2	台灣小吃料理	3	4			團體營養膳食與製備	2	2							
						餐飲品質與管理			2	2	葡萄酒賞析			2	2	日式料理實務	3	4							
						中式點心	3	3			膳食療養			2	2	吧檯管理	2	2							
											廚房管理			2	2	宴會管理			2	2					
											法義料理實務			3	4	餐廳實務			2	2					
											西點裝飾藝術			3	3	餐飲佈置與設計			2	2					
																俱樂部管理			2	2					
																公共關係與危機處理			2	2					
																綠色餐飲			2	2					
																餐飲連鎖經營管理			2	2					
															餐飲商品開發			2	2						
															創意料理				3	3					
	建議選修	2	2	2	2	建議選修	5	5	4	4	建議選修	7	8	10	11	建議選修	11	12	11	11					
	合計	17	18	18	19	合計	16	18	17	19	合計	16	18	16	17	合計	15	16	13	13	128	138			

1. 應屆畢業生若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者,得予以修習跨領域學程抵免。
2. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。
3. 「英文一、英文二」、「英文實習一、英文實習二」需循序漸進修課,其餘課程可依需求彈性調整開課年級順序。