

中華科技大學四技進修部餐飲管理系課程規畫表(107學年度入學)

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 學分	二學期 學分	一學期 時數	二學期 時數	科目		一學期 學分	二學期 學分	一學期 時數	二學期 時數	科目		一學期 學分	二學期 學分	一學期 時數	二學期 時數	學分數	時數			
學校 必修	國文	2	2	2	2								人際關係與溝通	2	2			12	12			
	英文	2	2	2	2								藝術概論			2	2					
	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0			0	0	0
學院 必修																		0	0			
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0			0	0	0
學系 必修	管理學	2	2			校外實習(一)	10	*			營養學	2	2			校外實習(三)	10	*	85	49		
	餐飲衛生安全	2	2			校外實習(二)			10	*	餐飲行銷	2	2			校外實習(四)					10	*
	會計學	2	2								烘焙實務	3	4									
	#商業套裝軟體	2	2								飲料調製	2	3									
	中餐烹飪實務	3	4								◎餐飲連鎖經營管理	2	2									
	◎餐飲文化	2	2								◎餐飲採購實務與成本控制			2	2							
	◎國際禮儀			2	2						◎餐飲法規			2	2							
	◎餐飲設備與器具			2	2						餐飲人力資源管理			2	2							
	餐飲管理			2	2						#餐飲資訊系統			2	2							
	餐飲服務管理			2	2																	
	西餐烹飪實務			3	4																	
	餐飲英文			2	2																	
小計	13	14	13	14	小計	10	0	10	0	小計	11	13	8	8	小計	10	0	10	0			
學校 選修																		31	33			
學院 選修																						
選修 科目	葡萄酒賞析	2	2										菜單規劃與設計	2	2			31	33			
	健康餐飲與養生	2	2										統計學	2	2							
	餐飲職場倫理	2	2										保健食品概論	2	2							
	消費者行為	2	2										HACCP	2	2							
	顧客關係管理	2	2										宴會管理	2	2							
	食物學與食材認識(一)	2	2										餐飲市場調查與分析	2	2							
	食物學與食材認識(二)			2	2								餐廳籌劃與開幕	2	2							
	餐飲財務管理			2	2								進階餐飲英文	2	2							
	感官評估與分析			2	2								餐飲營運專題分析			2	2					
	吧檯管理			2	2								餐飲個案討論			2	2					
	綠色餐飲			2	2								公共關係與危機處理			2	2					
	餐飲美學			2	2								餐飲佈置與設計			2	2					
													調酒學			2	2					
													創意料理			3	3					
													台灣小吃料理			3	4					
												日式料理實務			3	4						
												中式麵點			2	3						
												西點裝飾藝術			2	3						
建議選修	6	6	6	6	建議選修	0	0	0	0	建議選修	8	8	11	13	建議選修	0	0	0	0			
合計	23	24	23	24	合計	10	0	10	0	合計	21	23	21	23	合計	10	0	10	0			

1.畢業應修滿128學分以上：必修97學分，選修31學分。

2.每學期每週上課時數不可超過25"小時"。

「#」為需要電腦上機實習科目。

「@」為專業证照輔導課程。

「◎」為樂師協助教學。

3.校外實習時數以「*」表示。