

# 中華科技大學二專進修部餐飲管理科課程規畫表(109學年度入學)

109年3月12日108學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過

109年3月25日108學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過

109年4月6日108學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

第一學年					第二學年					學分數	時數		
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
學校 必修	國文	2	2	2	2	通識課程二、三	2	2	2	2	14	14	
	通識課程一	2	2	/	/	英文	2	2	2	2			
	小計	4	4	2	2	小計	4	4	4	4			
學院 必修	健康產業經營與管理	2	2	/	/	營養學	2	2	/	/	8	8	
	食品衛生與安全	/	/	2	2	保健食品概論	/	/	2	2			
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2			
學系 必修	食物學與食材認識	2	2	/	/	調酒學	3	3	/	/	30	30	
	餐飲英文	2	2	/	/	@西餐烹飪實務	4	4	/	/			
	@烘焙實務	4	4	/	/	#餐飲資訊系統	/	/	2	2			
	餐飲會計學	/	/	2	2	餐飲行銷學	/	/	2	2			
	餐飲管理	/	/	2	2	HACCP	/	/	2	2			
	@中餐烹飪實務	/	/	4	4								
	小計	8	8	8	8	小計	7	7	6	6			
選修 科目	學校 選修										28	28	
	學院 選修												
	學系 選修	#商業套裝軟體	2	2	/	/	餐飲市場調查與分析	2	2	/			/
	餐飲文化	2	2	/	/	菜單規劃與設計	2	2	/	/			
	餐飲職場倫理	2	2	/	/	統計學	2	2	/	/			
	國際禮儀	2	2	/	/	餐飲服務管理	2	2	/	/			
	餐飲設備及器具	/	/	2	2	餐飲連鎖經營管理	2	2	/	/			
	消費者行為	/	/	2	2	專題研究	2	2	/	/			
	感官評估與分析	/	/	2	2	中式點心	3	3	/	/			
	餐飲美學	/	/	2	2	日式料理實務	3	3	/	/			
	飲料調製	/	/	3	3	餐飲人力資源管理	/	/	2	2			
	西點裝飾藝術	/	/	3	3	餐飲佈置與設計	/	/	2	2			
						專題製作	/	/	2	2			
						團體營養膳食與製備	/	/	2	2			
						葡萄酒賞析	/	/	2	2			
						餐飲採購實務與成本控制	/	/	2	2			
						@餐務管理	/	/	2	2			
						綠色餐飲	/	/	2	2			
						台灣小吃料理	/	/	3	3			
						法義料理實務	/	/	3	3			
	建議選修	6	6	8	8	建議選修	7	7	8	8			
	合計	20	20	20	20	合計	20	20	20	20	80	80	

1. 畢業應修滿80學分。

2. 「#」需要電腦上機實習科目、「@」專業證照輔導課程。

3. 若本班人數或所開課程經第一階段選課後，未達開班人數不開課，學生得跨年級、跨系或跨院選修。