

中華科技大學進修部四技餐飲管理系課程表(一〇〇學年度入學)

(103.2.18)一〇二學年度第二學期第一次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	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)	3	3	3	3	英文實習(一)	1	2			通識課程(五)	2	2			通識課程(七)	2	2			
	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)	0	2	0	2	通識課程(四)			2	2											
	小計	7	9	5	7	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																
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
	小計	9	9	10	10	小計	9	10	9	9	小計	9	10	9	10	小計	4	4	2	2	
學系必修	餐飲英文	2	2			健康中餐烹飪實務	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	
	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			@健康西餐烹飪實務	3	4								
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@健康飲料調製			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	@健康烘焙實務			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	軍訓(一)(二)	2	2	2	2																
	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			職場專業實習	2	2			餐飲美學	2	2				
	第二外國語(一)(二)			2	2	2	2			服務業品質與管理			3	3	吧檯管理	2	2				
	感官評估與分析						3	3		健康餐飲與養生			2	2	餐飲職場倫理	2	2				
	消費者行為						2	2		創意料理			2	3	餐飲實習			11	11		
	HACCP						2	2		廚房管理			3	3	健康餐飲創新研究			2	2		
	台灣小吃料理						3	4		健康法式料理實務			3	4	宴會管理			2	2		
										健康義式料理實務			3	4	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	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	11	11		
合計	16	18	17	19	合計	16	19	17	19	合計	16	17	16	18	合計	17	17	13	13	128	140

1,「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。