

中華科技大學日間部四技餐飲管理系課程表(103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										
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		學分數	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	學分	時數		
學校必修	通識課程(一)中華人文			2	2	通識課程(四)(五)	2	2	2	2	通識課程(六)	2	2			畢業技能檢定			0	0	25	32			
	通識課程(三)	2	2			體育(三)	0	2			通識課程(七)			2	2										
	體育(一)(二)	1	2	1	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	國文(一)(二)	2	2	2	2																				
	勞作教育			0.5	1																				
	服務學習	0.5	1																						
	小計	7.5	9	7.5	9	小計	3	6	3	4	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0					
學院必修	通識課程(二)院核心通識			2	2	營養學				3	3									5	5				
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0			0			
學系必修	中餐烹飪實務	3	4			會計學	3	3			保健食品概論	2	2			校外實習(一)	9	※			59	54			
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	餐飲服務管理	3	3			#餐飲資訊系統	2	2												
	餐飲英文(一)	2	2			@西餐烹飪實務	3	4			校內實習	2	2												
	餐飲管理			3	3	餐飲產品行銷學	3	3			餐飲人力資源管理			2	2										
	管理學	3	3			統計學			2	2	餐廳實務			2	2										
	@烘焙實務			3	4	調酒學			3	3	◆專題製作			1	2										
	#商業套裝軟體	2	2																						
	健康餐飲衛生與安全			2	2																				
	小計	12	13	10	11	小計	12	13	5	5	小計	6	6	5	6	小計	9	0	0	0					
學校選修	◎進階英文(一)(二)	2	2	2	2	◎進階英文(三)(四)	2	2	2	2	體育進階(一)(二)	1	1	1	1										
											軍訓(一)(二)	2	2	2	2										
學院選修																									
											◎專題研究(一)(二)	1	2	1	2										
											自然醫學與健康			2	2										
選修科目 學系選修	葡萄酒賞析	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2			餐飲品質管理	2	2			校外實習(二)		9	※	39	43				
	餐飲文化	2	2			菜單規劃與設計	2	2			廚房管理	2	2			◆創意料理		3	3						
	國際禮儀			2	2	@飲料調製	2	3			日式料理實務	3	4			餐飲策略管理		2	2						
	餐飲設備及器具			2	2	西點裝飾藝術	2	3			餐廳籌劃與開幕	2	2			公共關係與危機處理		2	2						
					健康餐飲與養生	2	2			宴會管理	2	2			◎◆健康餐飲創新研究		3	3							
					中式麵點			2	3	感官評估與分析	3	3			◎餐飲市場調查與分析		3	3							
					餐飲採購實務與成本控制			2	2	銀髮餐飲與養生	2	2			餐飲美學		2	2							
					HACCP			2	2	銀髮中餐	2	3			團體營養膳食與製備		2	3							
					台灣小吃料理			3	4	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	銀髮藥膳實務		2	3							
					消費者行為			2	2	膳食療養			2	2	銀髮膳食與疾病		2	2							
					義式料理實務			3	4	督導實務			2	2											
										餐飲佈置與設計			3	3											
										餐飲英文(二)			2	2											
										吧檯管理			2	2											
										法式料理實務			3	4											
										宴會西點製作				2	3										
										銀髮西餐				2	3										
										銀髮保健				2	2										
													8	9	7	8	建議選修					9	9		
													16	17	14	16	合計		9			0	9	9	
												128									134				

1. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分)：必修 89 學分、選修 39 學分以上；其中學系選修需修畢 30 學分(含)以上。
2. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。「◆」為創新創意課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限 30 人之規定。
3. 校外實習(一)(二)為第四學年該學期全期在校外實習者，至少為 90 學分以上，校外實習時數以「*」表示；修習者得免修該學期本系所開設之選、必修科目(重補修科目除外)。校外實習(一)雖為必修，若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者，經系務會議通過，得以選修其他相關課程抵免。實習期間認定：上學期為 8 月 1 日至 1 月 31 日，下學期為 2 月 1 日至 7 月 31 日；合約書需於開學後第三階段選課結束前，送交各系彙整，循行政程序上簽。
4. 校外實習(一)(1-3)(二)(1-3)(三)(1-3)(四)(1-3)為利用部分時間在校外實習者，得於該學期累計 72 小時為 1 學分，每學期至多以 3 學分採計。
5. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程 6 學分(一學期至多 3 學分)。
6. 專題研究得免修專題製作。進階英文(一)(二)(三)(四)得免修英文(一)(二)、英文實習(一)(二)。
7. 畢業技能檢定包含專業證照檢定、英語能力檢定及 1 學分以上之校外實習。
8. 「畢業技能檢定」以取得依「中華科技大學專業證照認定辦法」認定之專業證照及英語能力檢定辦理抵免，學生於就學期間未能取得證照辦理抵免者必須配合選讀輔導考照課程。
9. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開學期。