

中華科技大學 日間部四技 餐飲管理系課程規劃表(106學年度入學)

106年03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09月04日106學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過
107年4月11日106學年度第2學期第1次校課程發展委員會修正通過
108年4月8日107學年度第2學期第1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					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(四)(五)	2	2	2	2	通識課程(六)	2	2											25	30			
	勞作教育	1	1			體育(三)	1	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																							
	服務學習			1	1																							
	通識課程(三)			2	2																							
小計		6	7	10	11	小計		4	6	3	4	小計		2	2	0	0	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	2	2			專題製作(一)	1	2			專題討論			2	2			12	14				
	衛生與安全			2	2	保健食品概論			2	2	專題製作(二)			1	2													
小計		2	2	2	2	小計		2	2	2	2	小計		1	2	1	2	小計		0	0	2	2					
學 系 必 修	@烘焙實務	3	4			會計學	3	3			#餐飲資訊系統	2	2										46	49				
	餐飲英文(一)	2	2			餐務管理	3	3			餐廳實務	2	2															
	管理學	2	2			@中餐烹飪實務	3	4			餐飲產業導論			3	3													
	#商業套裝軟體	2	2			餐飲行銷學			3	3	主題宴會規劃實務			2	2													
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	統計學			2	2	餐飲人力資源管理			2	2													
	餐飲管理			2	2	調酒學			3	3																		
	@西餐烹飪實務			3	4																							
小計		11	12	7	8	小計		9	10	8	8	小計		4	4	7	7	小計		0	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								45	45				
											軍訓(一)(二)	2	2	2	2													
學 院 選 修											◎專題研究(一)(二)	1	1	1	1													
選 修 科 目	廚房管理	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2			餐飲美學	2	2			校外實習(一-1)	1	*										
	餐飲文化	2	2			菜單規劃與設計	2	2			葡萄酒赏析	2	2			校外實習(一)(二)	9	*	9	*								
	國際禮儀			2	2	@飲料調製	3	3			法義料理實務	3	3			餐飲品質與管理	2	2										
	餐飲設備及器具			2	2	西點裝飾藝術	3	3			餐廳籌劃與開幕	2	2			團體營養膳食與製備	2	2										
						健康餐飲與養生	2	2			宴會管理	2	2			銀髮膳膳實務	2	2										
						銀髮中餐	3	3			感官評估與分析	2	2			銀髮膳食與疾病	2	2										
						中式點心			3	3	銀髮餐飲與養生	2	2			綠色餐飲	2	2										
						餐飲採購實務與成本控制			2	2	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	餐飲衛生管理實務	3	3										
						HACCP			2	2	日式料理實務			3	3	◆創意料理			3	3								
						台灣小吃料理	3	3			膳食療養	2	2			餐飲策略管理			2	2								
						消費者行為			2	2	督導實務			2	2	公共關係與危機處理			2	2								
						銀髮西餐	3	3			餐飲佈置與設計			2	2	◎◆健康餐飲創新研究			2	2								
						餐飲英文(二)			2	2	吧檯管理			2	2	◎餐飲市場調查與分析			2	2								
											宴會西點製作			3	3													
											茶與咖啡			3	3													
											銀髮保健			2	2													
	建議選修		2	2	2	2	建議選修		5	5	5	5	建議選修		9	9	6	6	建議選修		9	9			7	7		
	合計		21	23	21	23	合計		20	23	18	19	合計		16	17	14	15	合計		9	9			9	9	128	138

備註：

1. 本系學生選修外系課程將予承認為本系選修學分，全部總計不超過6學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。
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人數規定。
3. 修習短期制校外實習所採計學分數以6學分為限；修習學期(年)制校外實習所採計學分數以18學分為限，時數以「*」表示；修習學期(年)制校外實習得予免修當學期(年)系、院選必修課(重補修科目除外)，但免修學分數上限不得超過當學期校外實習學分數；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，經系主任同意得予以參加系內相關實習108小時，並得抵免校外實習1學分。
4. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作時間(一)(二))及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
5. 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)。
6. 畢業技能檢定包含「英語能力檢定」、「專業證照」及至少修畢1學分以上(含)「校外實習」共計三項。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。
7. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。