

中華科技大學 日間部四技餐飲管理系課程規劃表(107學年度入學)

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

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		第一學期	第二學期		科 目		第一學期	第二學期		科 目		第一學期	第二學期		科 目		第一學期	第二學期							
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	3			會計學	3	3			#餐飲資訊系統	2	2							46	46				
	餐飲英文(一)	2	2			@飲料調製	3	3			餐廳實務	2	2												
	管理學	2	2			@中餐烹飪實務	3	3			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	餐務管理			3	3															
	@西餐烹飪實務			3	3																				
小計		11	11	7	7	小計		9	9	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										
											軍訓(一)(二)	2	2	2	2										
											◎專題研究(一)(二)	1	1	1	1										
學 院 選 修	健康科技概論	2	2			保健藥膳配方設計	2	2			健康產業市場分析	2	2			智財權概論	2	2							
	咖啡美學	2	2			實驗設計	2	2			寵物美容與保健	2	2			飲食市場行銷	2	2							
	養生餐實作			2	2	銀髮食療保健			2	2	婦女保健			2	2	寵物食品配方設計			2			2			
	美學創意設計			2	2	創業與店面經營管理			2	2	人際關係溝通			2	2	產婦膳食設計			2			2			
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			成長實習(一)	1	*		45	45				
	餐飲文化	2	2			菜單規劃與設計	2	2			葡萄酒賞析	2	2			校外實習(一)(二)	9	*	9			*			
	國際禮儀			2	2	西點裝飾藝術	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	健康餐飲與養生	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2			團體營養膳食與製備	2	2							
						銀髮中餐	3	3			宴會管理	2	2			銀髮藥膳實務	2	2							
						中式點心			3	3	感官評估與分析	2	2			銀髮膳食與疾病	2	2							
						餐飲採購實務與成本控制			2	2	銀髮餐飲與養生	2	2			綠色餐飲	2	2							
						HACCP			2	2	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	餐飲衛生管理實務	3	3							
						台灣小吃料理			3	3	日式料理實務			3	3	◆創意料理			3			3			
						消費者行為			2	2	膳食療養			2	2	餐飲策略管理			2			2			
						銀髮西餐			3	3	督導實務			2	2	公共關係與危機處理			2			2			
						餐飲英文(二)			2	2	餐飲佈置與設計			2	2	◎◆健康餐飲創新研究			2			2			
						調酒學			3	3	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	22	21	22	合計		20	22	18	19	合計		16	17	14	15	合計			9	9	9	9

備註：

- 1.「#」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。「▲」為職能專業課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
- 2.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)。
- 3.學生除應依課規修畢必、選修學分外，同時須通過畢業門檻三項檢定，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。
- 4.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10學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。
- 5.校外實習課程可分為成長實習(二)、暑期實習、學期實習及學年實習課程。實習時數以*號表示。
- ☆成長實習(二)：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，實習時數需達108小時，除認列為畢業門檻，並可採計1學分，且在學期間以認列1學分為限。
- ☆暑期實習：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，需於暑假期間在同一機構連續實習8週，且實習時數不得低於320小時，除認列為畢業門檻，並可採計2學分。
- ☆學期(年)實習：內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，課程名稱為校外實習(一)(二)(三)(四)，需於學期(年)期間進行至少為期4.5(9)個月實習，除認列為畢業門檻，並可採計9(18)學分，且得予免修當學期(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，除認列為畢業門檻，且在學期間以認列9(18)學分為限。
- 6.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。