

中華科技大學日間部四技餐飲管理系課程規劃表(108學年度入學)

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通過
108年10月28日108學年度第1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		一學期 學分	二學期 時數	學分	時數	科 目		一學期 學分	二學期 時數	學分	時數	科 目		一學期 學分	二學期 時數	學分	時數	科 目				一學期 學分	二學期 時數	學分
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	/	/									
	通識課程(三)	/	/	2	2	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																			
	勞作教育	1	1	/	/																			
	小計	8	9	8	9	小計	3	4	4	6	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	3	3	/	/	銀髮食療保健	3	3	/	/									
	食品衛生與安全	/	/	3	3	保健食品概論	/	/	3	3	健康產業市場分析	/	/	3	3									
	小計	2	2	3	3	小計	3	3	3	3	小計	3	3	3	3	小計								
學系必修	餐飲英文(一)	2	2	/	/	餐飲會計學	2	2	/	/	#餐飲資訊系統	2	2	/	/									
	管理學	2	2	/	/	#飲料調製	3	3	/	/	餐廳實務	2	2	/	/									
	#商業套裝軟體	2	2	/	/	#中餐烹飪實務	4	4	/	/	專題製作(一)(二)	1	2	1	2									
	#烘焙實務	4	4	/	/	餐飲行銷學	/	/	2	2	主題宴會規劃實務	/	/	2	2									
	餐飲管理	/	/	2	2	統計學	/	/	2	2	餐飲人力資源管理	/	/	2	2									
	食物學與食材認識	/	/	3	3	餐飲服務管理	/	/	2	2														
	#西餐烹飪實務	/	/	4	4																			
	小計	10	10	9	9	小計	9	9	6	6	小計	5	6	5	6	小計								
選修科目	◎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									
	健康科技概論	2	2	/	/	保健膳膳配方設計	2	2	/	/	寵物食品配方設計	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	/	/				
	養生餐製作	/	/	2	2	產婦膳食設計	/	/	2	2	婦女保健	/	/	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									
	廚房管理	2	2	/	/	餐飲連鎖經營管理	2	2	/	/	校外實習(一)(二)	9	*	9	*	校外實習(三)(四)	9	*	9	*				
	餐飲文化	2	2	/	/	菜單規劃與視覺技巧	2	2	/	/	成長實習	1	*	1	*	成長實習	1	*	1	*				
	國際禮儀	/	/	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	/	/				
	餐飲設備及器具	/	/	2	2	主題套餐餐備	3	3	/	/	或官評估與分析	2	2	/	/	綠色餐飲	2	2	/	/				
						瓶裝料理實務	3	3	/	/	葡萄酒賞析	2	2	/	/	銀髮膳食與疾病	2	2	/	/				
						HACCP	/	/	2	2	吧檯管理	2	2	/	/	銀髮膳務實務	3	3	/	/				
						消費者行為	/	/	2	2	法義料理實務	3	3	/	/	餐飲品質管理	2	2	/	/				
						餐飲英文(二)	/	/	2	2	茶與咖啡	3	3	/	/	餐飲衛生管理實務	3	3	/	/				
						中式點心	/	/	3	3	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	餐飲策略管理	/	/	2	2				
						台灣小吃料理	/	/	3	3	餐飲美學	/	/	2	2	公共關係與危機處理	/	/	2	2				
						西點裝飾藝術	/	/	3	3	餐飲採購實務與成本控制	/	/	2	2	◎健康餐飲創新研究	/	/	2	2				
											膳食營養	/	/	2	2	餐飲食品加工	/	/	3	3				
											指導實務	/	/	2	2	◆創意料理	/	/	3	3				
											餐飲佈置與設計	/	/	2	2									
											銀髮保健	/	/	2	2									
											日式料理實務	/	/	3	3									
											宴會西點製作	/	/	3	3									
											酒酒學	/	/	3	3									

備註：

1. 「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」專業職能課程。「◎」榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規
2. 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。
3. 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)。
4. 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。
5. 校外實習課程可分為(1)「成長實習」、(2)「暑期實習」、(3)「學期實習」及「學年實習」課程。實習時數以*號表示。
- (1)成長實習：實習內容以職場倫理、人際溝通為主之一般職能訓練，得於學期中或寒暑假期間採累計時數方式辦理，實習時數需達108小時，認為畢業門檻，並可採計1學分，且在學期間以認列1學分為限。
- (2)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，且在學期間以認列2學分為限。
- (3)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)，但免修學分上限不得超過當學期校外實習學分數，除認為畢業門檻，且在學期間以認列9(18)學分為限。
- 註：
1. 校外實習課程(1)、(2)、(3)僅能擇一選修，且不得重複選修。
2. 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。