

中華科技大學四技進修部餐飲管理系課程規畫表(106學年度入學)

106年3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8月17日106學年度第1學期第1次校課程發展委員會會議通過

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	通識課程(一)中華人文			2	2	通識課程(三)(四)	2	2	2	2	通識課程(五)(六)	2	2	2	2	通識課程(七)	2	2		24	28	
	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2												
	英文(一)(二)	2	2	2	2																	
	體育(一)(二)	1	2	1	2																	
	小計	7	8	5	6	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0			0
學院必修	院核心通識	2	2			營養學	2	2			餐飲行銷學	2	2			專題討論			2	2	12	12
	衛生與安全			2	2	保健食品概論			2	2												
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	2	2		
學系必修	餐飲英文	2	2			@烘焙實務	3	4			#餐飲資訊系統	2	2			菜單規劃與設計	2	2		40	43	
	管理學	2	2			餐務管理	3	3			@中餐烹飪實務	3	4									
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@飲料調製			3	3	餐飲人力資源管理			2	2							
	會計學			2	2	餐飲採購實務與成本控制			2	2	HACCP			2	2							
	#商業套裝軟體	2	2			@西餐烹飪實務			3	4												
	餐飲管理			3	3																	
	小計	8	8	7	7	小計	6	7	8	9	小計	5	6	4	4	小計	2	2	0			0
選修科目	學校選修																			52	55	
	學院選修																					
	學系選修	國際禮儀	2	2			統計學	2	2			餐飲銷售技巧	2	2			餐飲市場調查與分析	2	2			
		餐飲美學	2	2			感官評估與分析	2	2			餐飲策略管理	2	2			督導實務	2	2			
		餐飲文化			2	2	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	茶與咖啡	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2			
		餐飲設備及器具			2	2	消費者行為			2	2	台灣小吃料理	3	4			團體營養膳食與製備	2	2			
						餐飲品質與管理			2	2	葡萄酒賞析			2	2	日式料理實務	3	4				
						中式點心	3	3			膳食療養			2	2	吧檯管理	2	2				
											廚房管理			2	2	宴會管理			2	2		
											法義料理實務			3	4	餐廳實務			2	2		
											西點裝飾藝術			3	3	餐飲佈置與設計			2	2		
																俱樂部管理			2	2		
																公共關係與危機處理			2	2		
																綠色餐飲			2	2		
																餐飲連鎖經營管理			2	2		
																餐飲商品開發			2	2		
																創意料理			3	3		
		建議選修	2	2	2	2	建議選修	5	5	4	4	建議選修	7	8	10	11	建議選修	11	12	11	11	
		合計	19	20	16	17	合計	16	18	17	19	合計	16	18	16	17	合計	15	16	13	13	128

- 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。
- 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。
- 「英文一、英文二」、「英文實習一、英文實習二」需循序漸進修課，其餘課程可依需求彈性調整開課年級順序。