

中華科技大學附設專科進修學校餐飲管理科課程表

104年3月5日 103學年度第2學期第1次系課程發展委員會會議通過

104年3月23日 103學年度第2學期第1次課程發展委員會會議通過

(104學年度起適用)

第一學年						第二學年						學分數
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		
共同必修	國文	3	3	3	3	藝術概論	2	2			18	
	英文	3	3	3	3	法律與人生			2	2		
	自然科學概論	2	2									
	小計	8	8	6	6	小計	2	2	2	2		
專業基礎	管理學	3	3			會計學	3	3			22	
	食物學與食材認識(一)	2	2			營養學	3	3				
	食物學與食材認識(二)			2	2	餐飲服務管理			3	3		
	餐飲管理			2	2	飲料調製			2	3		
	餐飲衛生安全			2	2							
	小計	5	5	6	6	小計	6	6	5	6		
校訂必修	#商業套裝軟體	2	2			西餐烹飪實務	3	4			20	
	烘焙實務	3	3			調酒學	2	2				
	中餐烹飪實務			3	3	#餐飲資訊系統			3	3		
	餐飲英文			2	2	餐飲產品行銷學			2	2		
	小計	5	5	5	5	小計	5	6	5	5		
校訂選修	葡萄酒賞析	2	2			菜單規劃與設計	2	2			20	
	餐飲文化	2	2			統計學	2	2				
	感官評估與分析			2	2	保健食品概論	2	2				
	國際禮儀			2	2	HACCP	2	2				
	餐飲設備及器具			2	2	西點裝飾藝術	2	3				
						中式麵點	2	3				
						餐飲市場調查與分析			2	2		
						消費者行為			2	2		
						餐飲採購實務與成本控制			2	2		
						餐飲職場倫理			2	2		
						台灣小吃料理			2	3		
						日式料理實務			2	3		
	預開選修/至少修	2	2	4	4	預開選修/至少修	6	6	8	8		
	合計	20	20	21	21		19	20	20	21	80	

1.畢業應修滿80學分以上：必修60學分，選修20學分。

2.每學期每週上課時數不可超過22"小時"。

「#」為需要電腦上機實習科目。

「@」為專業證照輔導課程。

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。