

中華科技大學附設進修專校餐飲管理科課程規畫表(105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08月17日106學年度第1學期第1次校課程發展委員會議通過

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通過

第一學年						第二學年						學分數	時數		
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				
學校必修	國文	3	3	3	3	通識課程二、三	2	2	2	2	18	18			
	英文	3	3	3	3										
	通識課程一	2	2												
	小計	8	8	6	6	小計	2	2	2	2					
學院必修	健康產業經營與管理	2	2			營養學	2	2			8	8			
	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					
學系必修	食物學與食材認識(一)	2	2			會計學	2	2			28	28			
	@烘焙實務	3	3			@西餐烹飪實務	3	3							
	餐飲英文	2	2			調酒學	3	3							
	@中餐烹飪實務			3	3	#餐飲資訊系統			2	2					
	食物學與食材認識(二)			2	2	餐飲產品行銷學			2	2					
	餐飲管理			2	2	HACCP			2	2					
	小計	7	7	7	7	小計	8	8	6	6					
選修科目	學校選修										26	27			
	學院選修														
	學系選修	#商業套裝軟體	2	2			餐飲市場調查與分析	2	2						
		餐飲文化	2	2			菜單規劃與設計	2	2						
		餐飲設備及器具	2	2			統計學	2	2						
		餐飲職場倫理	2	2			中式點心	3	3						
		專業實習(一)(二)	2	2	2	2	日式料理實務	3	3						
		國際禮儀			2	2	專題研究	2	2						
		飲料調製			2	3	餐飲美學	2	2						
		感官評估與分析			2	2	專題製作			2			2		
		西點裝飾藝術			3	3	餐飲人力資源管理			2			2		
							團體營養膳食與製備			2			2		
							葡萄酒賞析			2			2		
							消費者行為			2			2		
							餐飲採購實務與成本控制			2			2		
							台灣小吃料理			3			3		
							@餐飲服務管理			2			2		
							法義料理實務			3			3		
							綠色餐飲			2			2		
		建議選修	4	4	4	5	建議選修	8	8	10			10		
		合計	21	21	19	20	合計	20	20	20			20	80	81

1. 「#」需要電腦上機實習科目、「@」專業證照輔導課程。

2. 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。