

中華科技大學附設進修專校餐飲管理系課程規畫表(107學年度入學)

107年03月21日106學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過

107年03月22日106學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過

107年04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03月25日107學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過

108年04月08日107學年度第2學期第2次校課程發展委員會通過

第一學年						第二學年							
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		學分數	時數
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
學校必修	國文	2	2	2	2	通識課程二、三	2	2	2	2	14	14	
	通識課程一	2	2			英文	2	2	2	2			
	小計	4	4	2	2	小計	4	4	4	4			
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			30	30	
	@烘焙實務	4	4			@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			4	4	#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	8	8	8	8	小計	8	8	6	6			
選修科目	學校選修										28	28	
	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				
		專題研究	2	2			日式料理實務	3	3				
		國際禮儀			2	2	餐飲美學	2	2				
		飲料調製			3	3	餐飲人力資源管理			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	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
							@餐務管理			2			2
							法義料理實務			3			3
							綠色餐飲			2			2
		建議選修	6	6	8	8	建議選修	6	6	8	8		
合計	20	20	20	20	合計	20	20	20	20	80	80		

1. 「#」需要電腦上機實習科目、「@」專業證照輔導課程。