

110  
學  
年  
度  
制  
定

部 別：	四技進修部		製作日期：2021/10/28上午 08:15:18				
科 別：	餐飲管理系		110上		110下		
科目代號	科目代號	科 目 名 稱	學分	授課時數	學分	授課時數	屬 性
上學期	下學期						
H0050051	H0050052	英語文聽講訓練及檢定	2	2	2	2	共
H0050091	H0050092	國文閱讀寫作能力訓練	2	2	2	2	共
H0050300		全人教育	2	2			共
	H0050690	餐旅休閒概論			2	2	共
H0050921	H0050922	體育一	2	2	2	2	共
H0050970		全民國防教育軍事訓練(一)國際情勢	2	2			共
			10	10	8	8	18

H1354130		食物製備與原理	2	2			系
H1354150		餐飲衛生與安全	2	2			系
H1354200		管理學	2	2			系
	H1354540	職場安全與急救			2	2	系
	H1354550	中餐製備實務			4	4	系
			6	6	6	6	12

		選修	0	0	2	2	2
		選修(開)	0	0	2	2	2
1101	1102	總學分數	16	16	16	16	32
<b>必修</b>	<b>92</b>	<b>選修</b>	<b>36</b>				
選 修							
	H1354715	國際禮儀			2	2	選
	H1354916	餐飲職場溝通與倫理			2	2	選
	H1354997	廚藝美學與實作			2	2	選

科 別：	餐飲管理系		111上		111下		
科目代號	科目代號	科 目 名 稱	學分	授課時數	學分	授課時數	屬 性
上學期	下學期						
H0050061	H0050062	專業應用外語	2	2	2	2	共
H0050250		人文藝術	2	2			共
	H0050260	社會科學			2	2	共
			4	4	4	4	8

H1354180		餐飲管理	2	2			系
H1354210		世界飲食文化	2	2			系
H1354285		烘焙食品製作	4	4			系
	H1354295	餐飲資訊系統實務			2	2	系
	H1354400	餐飲消費者行為			2	2	系
	H1354455	創意飲料調製			2	2	系
	H1354560	餐飲財務分析			2	2	系
			8	8	8	8	16

		選修	4	4	4	4	8
		選修(開)	4	4	4	4	8
1111	1112	總學分數	16	16	16	16	32
<b>合計</b>	<b>128</b>	<b>授課時數</b>	<b>128</b>				
選 修							
H1354696		餐飲採購與成本分析	2	2			選
	H1354709	餐飲門市管理			2	2	選
*H1354735		旅館管理	2	2			選
H1354827		餐飲基礎日語	2	2			選
	H1354828	餐飲日語與會話			2	2	選
H1354913		餐飲業顧客關係管理	2	2			選
H1354962		蔬果雕刻與盤飾	2	2			選
	H1354998	餐飲市場分析			2	2	選

110 學 年 度 制 定	部 別：	四技進修部	製作日期：2021/10/28上午 08:15:08						
	科 別：	餐飲管理系		112上		112下			
	科目代號	科目代號	科 目 名 稱		學分	授課時數	學分	授課時數	屬 性
	上學期	下學期							
	H0050270		自然科學	2	2				共
	H0050290	創新設計			2	2			共
			2	2	2	2			4

科 別：	餐飲管理系		113上		113下			
科目代號	科目代號	科 目 名 稱		學分	授課時數	學分	授課時數	屬 性
上學期	下學期							
				0	0	0	0	0

H1354230		餐飲營養學	2	2				系
H1354460		葡萄酒概論	2	2				系
	H1354480	廚務管理			2	2		系
H1354490		職場倫理與禮儀	2	2				系
H1354570		餐飲行銷管理	2	2				系
	H1354580	西餐製備實務			4	4		系
	H1354590	菜單設計與說菜技巧			2	2		系
			8	8	8	8		16

H1354071	H1354072	餐旅專題研究	1	1	1	1		系
H1354360		餐飲人力資源管理	2	2				系
H1354390		餐旅服務品質管理	2	2				系
	H1354410	餐廳規劃與設計			2	2		系
H1354435		餐飲行銷企劃實務	2	2				系
H1354440		餐旅數量分析方法	2	2				系
H1354470		餐飲業HACCP實務	2	2				系
	H1354510	樂活餐旅個案賞析			2	2		系
	H1354520	保健膳食			2	2		系
			11	11	7	7		18

		選修	6	6	6	6		12
		選修(開)	6	6	6	6		12
1121	1122	總學分數	16	16	16	16		32

選 修								
	H1354700	服務業管理			2	2		選
H1354705		餐旅服務技能	3	3				選
	H1354716	海洋機能性素材概論			2	2		選
H1354719		餐旅形象與品牌管理	2	2				選
H1354729		樂活舒食料理	3	3				選
	H1354845	台灣料理小吃			3	3		選
H1354863		婚禮企劃與宴會管理	2	2				選
	H1354885	進階中餐烹調			3	3		選
	H1354895	中式點心製作			3	3		選
	H1354940	葡萄酒品鑑			2	2		選
H1354946		茶飲文化與品鑑	2	2				選
H1354947		西式點心製作	3	3				選
	H1354972	創意餐飲經營實務			2	2		選
H1354973		餐飲推廣與社群行銷	2	2				選

		選修	5	5	9	9		14
		選修(開)	5	5	9	9		14
1131	1132	總學分數	16	16	16	16		32

選 修								
H1354697		餐旅職場英文	2	2				選
	H1354703	進階餐旅英文與會話			2	2		選
H1354717		健康樂活與烹調實務	3	3				選
	H1354718	台菜海鮮烹調			3	3		選
	H1354726	餐飲時勢分析			2	2		選
	H1354727	樂活餐飲遊程規劃			2	2		選
	H1354728	地中海創意料理			3	3		選
H1354853		餐飲創業與開發實務	2	2				選
	H1354927	團體膳食管理與製備			3	3		選
	H1354950	咖啡學			2	2		選
H1354956		進階西餐	3	3				選
H1354958		亞洲風味創作	3	3				選
	H1354987	樂活餐飲趨勢講座			2	2		選

109-1(110年1月7日)第5次系課程會議審議通過

109-2(110年2月2日)第1次院課程會議審議通過

109-2 110年3月31日第1次校課程會議審議通過