	部 別:	四技進修部	製作日其	月:20	)25/2/1	8下4	∓ 04:2	22:13			
114	科 別:	餐飲管理系	201 079		4上.		4下				
學	科目代號	科目代號		學	授課		授課	屬			
年	上學期	下學期	科目名稱	分	時數	分	時數	性			
度	H0050011	1 3 793	大學英文一	2	2		320	共			
制		H0050012	大學英文二			2	2	共			
定	H0050300		全人教育	2	2		_	共			
	H0050451		大學國文一	2	2			共			
•		H0050452	大學國文二			2	2	共			
		H0050690	餐旅休閒概論			2	2	共			
	H0050921		體育一上	2	2			共			
		H0050922	體育一下			2	2	共			
	H0050970		全民國防教育軍事訓練(一)國際	2	2			共			
				10	10	8	8	18			
		H1354150	餐飲衛生與安全			2	2	系			
	H1354200		管理學	2	2			系			
	H1354285		烘焙食品製作	4	4			系			
		H1354550	中餐製備實務			4	4	系			
ļ				6	6	6	6	12			
1		Т	1			1					
			選修	0	0	2	2	2			
•			選修(開)	0	0	2	2	2			
•	1141	1142	總學分數	16	16	16	16	32			
	<u>應修必修</u>	92	應修選修	3	6						
	開課必修	92	開課選修	3	6						
	選修										
		H1354715	國際禮儀			2	2	選			
		H1354997	廚藝美學與實作			2	2	選			
				1							

科 別:	餐飲管理系		11.	5上	11.							
科目代號	科目代號	*** E	h 155		授課		授課	屬				
上學期	下學期	科目	名 稱	分	時數		時數	性				
H0050063		職場英文一		2	2			共				
	H0050064	職場英文二				2	2	共				
H0050250		人文藝術		2	2			共				
	H0050260	社會科學				2	2	共				
				4	4	4	4	8				
H1354130		食物製備與原理		2	2			系				
H1354180		餐飲管理		2	2			系				
H1354210		世界飲食文化		2	2			系系系				
	H1354293	餐飲資訊管理				2	2	系				
H1354455		創意飲料調製		2	2			系				
	H1354560	餐飲財務分析				2	2	系				
	H1354580	西餐製備實務				4	4	系				
				8	8	8	8	16				
<b>-</b>	1											
		選修		4	4	4	4	8				
		選修(開)		4	4	4	4	8				
1151	1152	總學分數		16	16	16	16	32				
開課學分	128	128	應	修學	分	128						
開課學分   128   開課時數   128   應修學分   128     選 修												
	H1354696	餐飲採購與成本			2	2	選					
	H1354709	餐飲門市管理				2	2	選				
H1354803		餐飲服務技能		2	2			選				
H1354913		餐飲業顧客關係	管理	2	2			選				
H1354962		蔬果雕刻與盤飾	ĵ	2	2			選				
H1355000		職場基礎日語		2	2			選				
	H1355005	職場日語與會話	î			2	2	選				

113-1(113年11月20日)第1次系課程會議審議通過 113-1(113年12月4日)第3次院課程會議審議通過 113-1(113年12月18日)第3次校課程會議審議通過 114 學年度制定

部 別:	四技進修部	製作日期	期:20	)25/2/	18下4	〒 04:	21:53								
4 科 別:	餐飲管理系		116上 116下			科 別:	餐飲管理系		117	7上	117	7下			
科目代號	科目代號	科目名稱	學	授課	學	授課	屬	科目代號	科目代號	科目名稱	學	授課	學	授課	_ 屬
上學期	下學期		分	時數	分	時數		上學期	下學期		分	時數		時數	
H0050270		自然科學	2	2			共								
	H0050290	創新設計			2	2	共								
			2	2	2	2	4				0	0	0	0	0
H1354230		餐飲營養學	2	2			系	H1354145		茶飲文化與品鑑	2	2			系
H1354365		西式點心製作	3	3			系	H1354360		餐飲人力資源管理	2	2			系
H1354400		餐飲消費者行為	2	2			系	H1354390		餐旅服務品質管理	2	2			系
	H1354465	葡萄酒品鑑			3	3	系		H1354410	餐廳規劃與設計			2	2	系
	H1354480	廚務管理			2	2	系	H1354435		餐飲行銷企劃實務	2	2			系
H1354570		餐飲行銷管理	2	2			系	H1354440		餐旅數量分析方法	2	2			系
	H1354590	菜單設計與說菜技巧			2	2	系		H1354470	餐飲業HACCP實務			2	2	系
									H1354520	保健膳食			2	2	系
									H1354600	咖啡學			2	2	系
			9	9	7	7	16				10	10	8	8	18
		選修	5	5	7	7	12			選修	6	6	8	8	14
		選修(開)	5	5	7	7	12			選修(開)	6	6	8	8	14
1161	1162	總學分數	16	16	16	16	32	1171	1172	總學分數	16	16	16	16	32
選修				T							_				
	H1354700	服務業管理			2	2	選	H1354697		餐旅職場英文	2	2			選
	H1354716	海洋機能性素材概論			2	2	選		H1354703	進階餐旅英文與會話			2	2	選
H1354719		餐旅形象與品牌管理	2	2			選	H1354712		餐飲創新創業與開發實務	2	2			選
H1354729		樂活舒食料理	3	3			選	H1354717		健康樂活與烹調實務	3	3			選
	H1354735	旅館管理			2	2	選		H1354718	台菜海鮮烹調			3	3	選
H1354845		台灣料理小吃	3	3			選		H1354723	樂活餐旅個案賞析			2	2	選
H1354863		婚禮企劃與宴會管理	2	2			選		H1354726	餐飲時勢分析			2	2	選
	H1354885	進階中餐烹調	1		3	3	選		H1354727	樂活餐飲遊程規劃			2	2	選
	H1354895	中式點心製作	1		3	3	選		H1354728	地中海創意料理			3	3	選
	H1354973	餐飲推廣與社群行銷	1		2	2	選		H1354927	團體膳食管理與製備			3	3	選
	H1354998	餐飲市場分析	1		2	2	選	H1354956		進階西餐	3	3			選
			1					H1354958		亞洲風味創作	3	3			選
								H1354993		健康烘焙食品設計	2	2			選
								H1354994		官能品評學	2	2			選