

臺北城市科技大學【進修部】餐飲事業系二技（二日）課程規劃表114學年度

114年03月10日-113學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

114年03月17日-113學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議

114年04月08日-113學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	科 目 名 稱	第一學年				科 目 名 稱	第二學年				
		上		下			上		下		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
一般科目	職場應用文	2	2			職場禮儀與口語表達	2	2			
	實用外語			2	2	文化旅遊與書寫			2	2	
	小 計	2	2	2	2	小 計	2	2	2	2	
通識選修						多元通識選修課程	2	2	2	2	
						小 計	2	2	2	2	
專業必修	蔬食料理設計與製作	4	4			國際烹調	4	4			
	餐飲營養學	2	2			餐飲專題製作(三)(四)	2	2	2	2	
	餐飲專題製作(一)(二)	2	2	2	2	宴會料理設計與製作			4	4	
	台灣地方料理製作			4	4						
	機能性食品			2	2						
	小 計	8	8	8	8	小 計	6	6	6	6	
專業選修	專業選修(上學期)	8	8			專業選修(上學期)	8	8			
	說明：2/2 2門；4/4 1門					說明：2/2 1門；3/3 2門					
	專業選修(下學期)			8	8	專業選修(下學期)			8	8	
	說明：2/2 2門；4/4 1門					說明：2/2 2門；4/4 1門					
	茶葉感官品評	2	2			*餐飲資訊系統	3	3			
	*茶道賞析	4	4			菜單規劃與設計	3	3			
	管理學	2	2			宴會管理	2	2			
	*日本料理			4	4	*酒吧與咖啡廳經營管理			4	4	
	服務業管理			2	2	餐飲人力資源管理			2	2	
	餐飲創意行銷			2	2	餐飲創業企劃			2	2	
	小 計	8	8	8	8	小 計	8	8	8	8	
	合 計		18	18	18	18	合 計		18	18	18

通識必修應修：8學分

最低畢業學分數：72學分

通識選修應修：4學分

專業必修應修：28學分

專業選修應修：32學分

臺北城市科技大學【進修部】餐飲事業系二技(二日)課程規劃表113學年度

113年02月29日-112學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

113年03月21日-112學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過

113年04月02日-112學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

類別	科 目 名 稱	第一學年				科 目 名 稱	第二學年				
		上		下			上		下		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
一般科目	職場應用文	2	2			職場禮儀與口語表達	2	2			
	實用外語			2	2	文化旅遊與書寫			2	2	
	小 計	2	2	2	2	小 計	2	2	2	2	
通識選修						多元通識選修課程	2	2	2	2	
						小 計	2	2	2	2	
專業必修	蔬食料理設計與製作	4	4			國際烹調	4	4			
	餐飲營養學	2	2			餐飲專題製作(三)(四)	2	2	2	2	
	餐飲專題製作(一)(二)	2	2	2	2	宴會料理設計與製作			4	4	
	台灣地方料理製作			4	4						
	機能性食品			2	2						
	小 計	8	8	8	8	小 計	6	6	6	6	
專業選修	專業選修(上學期)	8	8			專業選修(上學期)	8	8			
	說明：2/2 2門；4/4 1門					說明：2/2 1門；3/3 2門					
	專業選修(下學期)			8	8	專業選修(下學期)			8	8	
	說明：2/2 2門；4/4 1門					說明：2/2 2門；4/4 1門					
	茶葉感官品評	2	2			*餐飲資訊系統	3	3			
	*茶道賞析	4	4			菜單規劃與設計	3	3			
	管理學	2	2			宴會管理	2	2			
	*日本料理			4	4	*酒吧與咖啡廳經營管理			4	4	
	服務業管理			2	2	餐飲人力資源管理			2	2	
	餐飲創意行銷			2	2	餐飲創業企劃			2	2	
	小 計	8	8	8	8	小 計	8	8	8	8	
	合 計		18	18	18	18	合 計		18	18	18

通識必修應修：8學分

最低畢業學分數：72學分

通識選修應修：4學分

專業必修應修：28學分

專業選修應修：32學分