

臺北城市科技大學 四年制進修部 餐飲事業系 課程規劃表 112學年入學

112年03月01日-111學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

112年03月16日-111學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過

112年03月29日-111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				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
基礎通識	中文閱讀與寫作			2	2	體育(三)			2	2										
	共同外語(一)(二)	2	2	2	2															
	體育(一)(二)	2	2	2	2															
	法律與生活			2	2															
	小計	4	4	8	8	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	14																		
職用通識	多元藝術欣賞	2	2			大數據應用與發展趨勢	2	2												
	職場禮儀與口語表達	2	2																	
	職場應用文			2	2															
	文化旅遊與書寫	2	2																	
	小計	6	6	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	10																		
多元通識					多元通識	2	2	2	2											
					多元通識	2	2	2	2											
	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分、「職用通識」10學分及「多元通識」8學分，共計32學分。																				
類別學分小計	8																			
專業必修	餐飲管理	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2			台灣地方料理製作	4	4			餐飲個案討論(一)	3	3		
	餐飲衛生安全管理	2	2			進階西餐烹調	4	4			宴會管理	2	2			餐飲個案討論(二)			3	3
	食物製備原理	2	2			中式點心製作	4	4			餐飲創意行銷			2	2					
	餐飲營養學			2	2	創意潮流趨勢飲品			3	3	菜單規劃與設計			2	2					
	進階中餐烹調			4	4	西式點心製作			4	4										
						餐飲資訊系統			3	3										
	小計	6	6	6	6	小計	10	10	10	10	小計	6	6	4	4	小計	3	3	3	3
	類別學分小計	48																		
專業選修	專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	10	10			專業選修(上學期)	10	10		
	說明：2/2 0門				說明：2/2 1門				說明：2/2 1門、3/31門				說明：2/2 2門							
	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			10	10	專業選修(下學期)			10	10
	說明：2/2 1門				說明：2/2 1門				說明：2/2 2門				說明：2/2 2門							
	餐飲英語會話	2	2			餐飲專業日語	2	2			餐飲新產品開發	2	2			餐飲投資評估	2	2		
	食材概論			2	2	加工食品概論			2	2	*咖啡賞析	3	3			感官評估與分析	2	2		
										餐飲連鎖經營管理	2	2			管理學	2	2			
										*餐飲服務實務	3	3			*國際烹調	4	4			
										機能性食品			2	2	*酒吧與咖啡廳經營管理			3	3	
										*宴會料理設計與製作			4	4	*日本料理			3	3	
										職場倫理			2	2	餐飲創業企劃			2	2	
										餐飲人力資源管理			2	2	餐飲趨勢			2	2	
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	10	10	10	10	小計	10	10	10	10
類別學分小計	48																			
學期學分時數總計	18	18	18	18	合計	18	18	18	18	合計	16	16	14	14	合計	13	13	13	13	

※每週授課上限24小時；下限9小時

備註	基礎通識：14學分	專業必修：48學分
	職用通識：10學分	專業至少應選修：48學分
	多元通識：8學分	最低畢業學分數：128學分

臺北城市科技大學 四年制進修部 餐飲事業系 課程規劃表 111學年入學

111年03月10日-110學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定

111年03月21日-110學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議

111年04月07日-110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				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
核心通識	中文閱讀與寫作	2	2			體育(三)			2	2										
	共同外語(一)(二)	2	2	2	2															
	體育(一)(二)	2	2	2	2															
	法律與生活			2	2															
	小計	6	6	6	6	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	14																		
	情緒管理與性別關係	2	2			大數據應用與發展趨勢	2	2												
	職場禮儀與口語表達	2	2																	
	職場應用文			2	2															
	文化旅遊與書寫			2	2															
小計	4	4	4	4	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
類別學分小計	10																			
多元通識					多元通識	2	2	2	2											
					多元通識	2	2	2	2											
	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分、「職用通識」10學分及「多元通識」8學分，共計32學分。																				
類別學分小計	6																			
專業必修	餐飲管理	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2			台灣地方料理製作	4	4			餐飲個案討論(一)	3	3		
	餐飲衛生安全管理	2	2			進階西餐烹調	4	4			宴會管理	2	2			餐飲個案討論(二)			3	3
	食物製備原理	2	2			中式點心製作	4	4			餐飲創意行銷			2	2					
	餐飲營養學			2	2	創意潮流趨勢飲品			3	3	菜單規劃與設計			2	2					
	進階中餐烹調			4	4	西式點心製作			4	4										
						餐飲資訊系統			3	3										
	小計	6	6	6	6	小計	10	10	10	10	小計	6	6	4	4	小計	3	3	3	3
	類別學分小計	48																		
專業選修	專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	10	10			專業選修(上學期)	10	10		
	說明：2/2 0門				說明：2/2 1門				說明：2/2 1門、3/3 1門				說明：2/2 2門							
	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			10	10	專業選修(下學期)			10	10
	說明：2/2 1門				說明：2/2 1門				說明：2/2 2門				說明：2/2 2門							
	餐飲英語會話	2	2			餐飲專業日語	2	2			餐飲新產品開發	2	2			餐飲投資評估	2	2		
	食材概論			2	2	加工食品概論			2	2	*咖啡賞析	3	3			感官評估與分析	2	2		
										餐飲連鎖經營管理	2	2			管理學	2	2			
										*餐飲服務實務	3	3			*國際烹調	4	4			
										機能性食品			2	2	*酒吧與咖啡廳經營管理			3	3	
										*宴會料理設計與製作			4	4	*日本料理			3	3	
										職場倫理			2	2	餐飲創業企劃			2	2	
										餐飲人力資源管理			2	2	餐飲趨勢			2	2	
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	10	10	10	10	小計	10	10	10	10
類別學分小計	48																			
學期學分時數總計	18	18	18	18	合計	18	18	18	18	合計	16	16	14	14	合計	13	13	13	13	

※每週授課上限24小時；下限9小時

備註	基礎通識：12學分	專業必修：48學分
	職用通識：12學分	專業至少應選修：48學分
	多元通識：6學分	最低畢業學分數：128學分

臺北城市科技大學 四年制進修部 餐飲管理系 課程規劃表 110學年 入學

110年07月14日-109學年度第2學期第2次系課程發展委員會審議

110年08月02日-110學年度第1學期第1次院課程發展委員會審議

110年08月18日-110學年度第1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				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
基礎通識	中文閱讀與寫作	2	2			體育(三)			2	2										
	共同外語(一)(二)	2	2	2	2															
	體育(一)(二)	2	2	2	2															
	法律與生活			2	2															
	小計	6	6	6	6	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	14																		
職用通識	情緒管理與性別關係	2	2			大數據應用與發展趨勢	2	2												
	職場禮儀與口語表達	2	2																	
	職場應用文			2	2															
	文化旅遊與書寫			2	2															
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	10																		
多元通識						多元通識	2	2	2	2										
						多元通識	2	2	2	2										
	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	8																		
為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「基礎通識」14學分、「職用通識」10學分及「多元通識」8學分，共計32學分。																				
專業必修	餐飲管理	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2			台灣地方料理製作	4	4			餐飲個案討論(一)	3	3		
	餐飲衛生安全管理	2	2			進階西餐烹調	4	4			宴會管理	2	2			餐飲個案討論(二)		3	3	
	食物製備原理	2	2			中式點心製作	4	4			餐飲創意行銷		2	2						
	餐飲營養學			2	2	創意潮流趨勢飲品		3	3		菜單規劃與設計		2	2						
	進階中餐烹調			4	4	西式點心製作		4	4											
						餐飲資訊系統		3	3											
	小計	6	6	6	6	小計	10	10	10	10	小計	6	6	4	4	小計	3	3	3	3
類別學分小計	48																			
專業選修	專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	10	10			專業選修(上學期)	10	10		
	說明：2/2 0門				說明：2/2 1門				說明：2/2 1門、3/31門				說明：2/2 2門							
	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)		2	2		專業選修(下學期)		10	10		專業選修(下學期)		10	10	
	說明：2/2 1門				說明：2/2 1門				說明：2/2 2門				說明：2/2 2門							
	餐飲英語會話	2	2			餐飲專業日語	2	2			餐飲新產品開發	2	2			餐飲投資評估	2	2		
	食材概論			2	2	加工食品概論		2	2		◎咖啡賞析	3	3			感官評估與分析	2	2		
											餐飲連鎖經營管理	2	2			管理學	2	2		
											◎餐飲服務實務	3	3			◎國際烹調	4	4		
											◎宴會料理設計與製作		4	4		◎酒吧與咖啡廳經營管理		3	3	
											職場倫理		2	2		◎日本料理		3	3	
											餐飲人力資源管理		2	2		餐飲創業企劃		2	2	
											機能性食品		2	2		餐飲趨勢		2	2	
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	10	10	10	10	小計	10	10	10	10
類別學分小計	48																			
學期學分時數總計	18	18	18	18	合計	18	18	18	18	合計	16	16	14	14	合計	13	13	13	13	

※每週授課上限24小時；下限9小時

備註	基礎通識：12學分	專業必修：48學分
	職用通識：12學分	專業至少應選修：48學分
	多元通識：8學分	最低畢業學分數：128學分

臺北城市科技大學 四年制進修部 餐飲管理系 課程規劃表 109學年 入學

109年10月08日-108學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過

109年10月12日-108學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議

109年10月29日-108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				科目名稱	第三學年				科目名稱	第四學年			
		上		下			上		下			上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
核心通識	中文閱讀與寫作	2	2			體育(三)			2	2										
	共同外語(一)(二)	2	2	2	2															
	體育(一)(二)	2	2	2	2															
	小計	6	6	4	4	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
	類別學分小計	12																		
	職場安全與衛生	2	2																	
	職場禮儀與口語表達	2	2																	
	職場應用文			2	2															
法律與生活			2	2																
科技與環境關懷			2	2																
小計	4	4	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
類別學分小計	10																			
多元通識						多元通識	2	2	2	2										
						多元通識	2	2												
	小計	0	0	0	0	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0
為符合本校「通識規劃特色」，同學畢業應修滿「核心通識」22學分及「多元通識」6學分，共計28分。																				
類別學分小計	6																			
專業必修	餐飲管理	2	2			餐飲採購與成本控制	2	2			台灣地方料理製作	4	4			餐廳規劃與設計	2	2		
	餐飲衛生安全管理	2	2			進階西餐烹調	4	4			宴會管理	2	2			日本料理	3	3		
	食物製備原理	2	2			中式點心製作	4	4			餐飲服務實務	3	3			餐飲個案討論(一)	3	3		
	餐飲英語會話	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2			餐飲行銷學			2	2	管理學	2	2		
	餐飲營養學			2	2	飲料管理與實務			3	3	餐飲人力資源管理			2	2	餐飲個案討論(二)			3	3
	進階中餐烹調			4	4	西式點心製作			4	4	宴會料理設計與製作			4	4	國際烹調			4	4
						菜單規劃與設計			2	2	職場倫理			2	2	酒類調製與品評			3	3
						餐飲資訊系統			3	3										
小計	8	8	6	6	小計	12	12	12	12	小計	9	9	10	10	小計	10	10	10	10	
類別學分小計	77																			
專業選修	專業選修(上學期)	0	0			專業選修(上學期)	2	2			專業選修(上學期)	4	4			專業選修(上學期)	4	4		
	說明：2/2 1門				說明：2/2 2門				說明：2/2 2門				說明：2/2 2門							
	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			2	2	專業選修(下學期)			2	2
	說明：2/2 2門				說明：2/2 1門				說明：2/2 1門				說明：2/2 1門							
	食材概論			2	2	餐飲日語會話	2	2			餐飲新產品開發	2	2			餐飲投資評估	2	2		
						加工食品概論			2	2	咖啡賞析	3	3			感官評估與分析	2	2		
											機能性食品			2	2	餐飲創業企劃			2	2
											餐飲文化			2	2	餐飲趨勢			2	2
小計	0	0	2	2	小計	2	2	2	2	小計	5	5	4	4	小計	4	4	4	4	
類別學分小計	23																			
學期學分時數總計	18	18	18	18	合計	18	18	18	18	合計	14	14	14	14	合計	14	14	14	14	

※每週授課上限24小時；下限9小時

備註	核心通識：22學分	專業必修：77學分
	多元通識：6學分	專業至少應選修：23學分
	最低畢業學分數：128學分	