

# 臺北城市科技大學【進修部】餐飲事業科二專(二日)課程規劃表112學年度

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			
		上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
通識必修	國文I-II	3	3	3	3	大數據應用與發展趨勢	2	2		
	英文I-II	3	3	3	3	法律與生活	2	2		
						體育			2	2
						情緒管理與性別關係			2	2
	小計	6	6	6	6	小計	4	4	4	4
專業必修	中餐烹調	4	4			餐飲採購實務	2	2		
	食物製備原理	2	2			創意潮流趨勢飲品	4	4		
	專題製作I、II	2	2	2	2	餐飲管理II	2	2		
	西餐烹調			4	4	專題製作III、IV	2	2	2	2
	餐飲管理I			2	2	餐飲衛生			2	2
						消費者教育			2	2
						西式點心製作			4	4
	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10
校訂選修科目	專業選修(上學期)	6	6			專業選修(上學期)	6	6		
	說明：2/2 1門；4/4 1門				說明：2/2 1門；4/4 1門					
	專業選修(下學期)			6	6	專業選修(下學期)			6	6
	說明：2/2 1門；4/4 1門				說明：2/2 1門；4/4 1門					
	*基礎刀工與烹調練習	4	4			*中式點心製作	4	4		
	國際禮儀	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2		
	*餐飲服務實務			4	4	餐飲文化			2	2
	食材概論			2	2	*咖啡賞析			4	4
小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	
合計	20	20	20	20	合計	20	20	20	20	

通識必修應修：20學分

專業必修應修：36學分

專業選修應修：24學分

最低畢業學分數：80學分

# 臺北城市科技大學【進修部】餐飲事業科二專(二日)課程規劃表111學年度

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			
		上		下			上		下	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數
通識必修	國文I-II	3	3	3	3	大數據應用與發展趨勢	2	2		
	英文I-II	3	3	3	3	法律與生活	2	2		
						體育			2	2
						情緒管理與性別關係			2	2
	小計	6	6	6	6	小計	4	4	4	4
專業必修	中餐烹調	4	4			餐飲採購實務	2	2		
	食物製備原理	2	2			創意潮流趨勢飲品	4	4		
	專題製作I、II	2	2	2	2	餐飲管理II	2	2		
	西餐烹調			4	4	專題製作III、IV	2	2	2	2
	餐飲管理I			2	2	餐飲衛生			2	2
						消費者教育			2	2
						西式點心製作			4	4
	小計	8	8	8	8	小計	10	10	10	10
校訂選修科目	專業選修(上學期)	6	6			專業選修(上學期)	6	6		
	說明：2/2 1門；4/4 1門				說明：2/2 1門；4/4 1門					
	專業選修(下學期)			6	6	專業選修(下學期)			6	6
	說明：2/2 1門；4/4 1門				說明：2/2 1門；4/4 1門					
	*基礎刀工與烹調練習	4	4			*中式點心製作	4	4		
	國際禮儀	2	2			餐飲連鎖店經營	2	2		
	*餐飲服務實務			4	4	餐飲文化			2	2
	食材概論			2	2	*咖啡賞析			4	4
小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	
合計	20	20	20	20	合計	20	20	20	20	

通識必修應修：20學分

專業必修應修：36學分

專業選修應修：24學分

最低畢業學分數：80學分