

# 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
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	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
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	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