



# 敏實科技大學四年制日間部 餐飲管理系科目表

中華民國 111 年 06 月 29 日系課程會議通過  
中華民國 111 年 07 月 14 日院課程會議通過  
中華民國 111 年 07 月 19 日校課程會議通過  
AA1-3-710-03-05, A00

111 學年度入學

分類	第 1 學 年				第 2 學 年				第 3 學 年				第 4 學 年								
	科 目	上		下		科 目	上		下		科 目	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				
必修	學院																				
	通識																				
	試探																				
	統整																				
	專精	人工智慧概論	3	3			餐飲服務技能實務	3	3			歐式麵包	3	3			校外實習(二)	9	9		
		中餐烹調實作	3	3			西式甜點蛋糕	3	3			創意異國料理	3	3			職場倫理			2	2
		麵包實作	4	4			飲料調製			3	3	校外實習(一)			9	9	簡報與面試技巧			2	2
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3					畢業製作與宴會實務			3	3	
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3															
		智慧飲食生活			3	3															
共同	基礎華語文(一,二)	5	10	3	3																
	台灣文化			2	2																
選修	學院																				
	通識	2	2	2	2	通識	2	2	2	2											
	校訂	餐飲衛生與安全	2	2			藝術套餐料理	3	3			中式麵食與點心	3	3			導覽與解說	2	2		
		餐飲管理概論	2	2			葡萄酒入門與實作	3	3			餐飲微型創業	4	4			節慶活動管理	2	2		
		文書與資料處理	2	2			英文(一,二)	2	2	2	2	餐飲採購與成本控制	2	2			門市服務			2	2
		食物製備原理			2	2	進階華語文(一,二)	3	3	2	2	證照輔導	2	2			連鎖餐廳經營管理			2	2
		國際禮儀			2	2	產業見習(一,二)	4	20	4	20	產業見習(三)	5	20			產業實習			5	20
		創意麵包	4	4			營養學	2	2			巧克力工藝			3	3	拉糖藝術			3	3
												顧客抱怨與危機處理			2	2	電腦軟體應用			2	2
共同	體育			2	2	體育	2	2													
合 計	23	28	26	26	合 計	27	43	23	39	合 計	22	37	14	14	合 計	13	13	21	36		

畢業學分：128      總時數：136

列印日期：2022/7/21



Bộ ban ngày 4 năm Trường Đại học Khoa học Kỹ thuật Mẫn Thực  
 Danh sách môn Khoa Quản lý NHKS

中華民國 111 年 06 月 29 日系課程會議通過  
 中華民國 111 年 07 月 14 日院課程會議通過  
 中華民國 111 年 07 月 19 日校課程會議通過  
 AA1-3-710-03-05, A00

Ngày học năm 2022

Phân loại	Năm nhất				Năm hai				Năm ba				Năm tư								
	Môn học	HKI		HKII		Môn học	HKI		HKII		Môn học	HKI		HKII							
		Số tín	Số giờ	Số tín	Số giờ		Số tín	Số giờ	Số tín	Số giờ		Số tín	Số giờ	Số tín	Số giờ	Số tín	Số giờ				
Bắt buộc	Học viện																				
	Phổ thông																				
	Thăm dò																				
	Thống kê																				
	Chuyên môn	Khái niệm về trí tuệ nhân tạo	3	3			Kỹ năng thực hành phục vụ nhà hàng	3	3			Bánh mì kiểu Âu	3	3			Thực tập ngoài trường (2)	9	9		
		Thực hành nấu ăn món Trung	3	3			Bánh kem điểm tâm kiểu Tây	3	3			Sáng tạo ẩm thực nước ngoài	3	3			Lý luận nghề nghiệp			2	2
		Thực hành làm bánh	4	4			Pha chế đồ uống			3	3	Thực tập ngoài trường (1)			9	9	Kỹ năng thuyết trình và phỏng vấn			2	2
		Ẩm thực tiệc kiểu Trung			3	3	Bánh gato nghệ thuật Fondant			3	3					Thực hành làm tiệc và chế tác tốt nghiệp			3	3	
		Kỹ thuật cắt gọt rau củ quả			3	3															
	Cuộc sống ẩm thực thông minh			3	3																
Chung	Tiếng Trung cơ bản (1,2)	5	10	3	3																
	Văn hóa Đài Loan			2	2																
Tự chọn	Học viện																				
	Phổ thông	Phổ thông	2	2	2	2	Phổ thông	2	2	2	2										
	Nhà trường lập	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	2			Nghệ thuật ẩm thực bữa ăn	3	3			Điểm tâm và mì Trung	3	3			Hướng dẫn viên tham quan và giới thiệu	2	2		
		Khái niệm quản trị nhà hàng	2	2			Thực hành nhập môn rượu vang	3	3			Khởi nghiệp nhà hàng vi mô	4	4			Quản lý sự kiện lễ hội	2	2		
		Xử lý tài liệu và dữ liệu	2	2			Tiếng Anh (1,2)	2	2	2	2	Mua và kiểm soát chi phí món ăn	2	2			Phục vụ cửa hàng lẻ			2	2
		Nguyên lý chuẩn bị thực phẩm			2	2	Tiếng Trung nâng cao (1,2)	3	3	2	2	Hỗ trợ thi bằng chuyên môn	2	2			Quản lý và vận hành chuỗi nhà hàng			2	2
		Nghi thức quốc tế			2	2	Thực tập nghề (1,2)	4	20	4	20	Thực tập nghề (3)	5	20			Thực tập nghề			5	20
		Sáng tạo làm bánh			4	4	Dinh dưỡng học	2	2			Công nghệ số cô la			3	3	Nghệ thuật làm kẹo kéo			3	3
							Kế hoạch và thiết kế thực đơn			2	2	Xử lý tình huống và khiếu nại của khách hàng			2	2	Ứng dụng phần mềm máy tính			2	2
						Thiết kế món ăn đa phương tiện															
					Điều hành và quản lý khách sạn			2	2												
Chung	Thê dục			2	2	Thê dục	2	2													
	Tổng	23	28	26	26	Tổng	27	43	23	39	Tổng	22	37	14	14	Tổng	13	13	21	36	

Số tín tốt nghiệp: 128      Tổng số giờ : 136

Ngày in : 2022/7/21