



敏實科技大學四年制日間部 餐飲管理系科目表

中華民國 112 年 02 月 17 日系課程會議通過
中華民國 112 年 02 月 17 日院課程會議通過
中華民國 112 年 03 月 07 日校課程會議通過
AA1-3-710-03-05, A00

110 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		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	學分	時數	學分
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(一,二)	9	9	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							
		麵包實作	4	4			飲料調製			3	3	職場倫理			2	2					
		中式宴會料理			3	3	翻糖藝術蛋糕			3	3	簡報與面試技巧			2	2					
		蔬果雕刻與刀工技術			3	3					畢業製作與宴會實務			3	3						
		智慧飲食生活			3	3															
共同	基礎華語文(一,二)	5	10	3	3																
	華語訓練課程			3	3																
	台灣文化			2	2																
選修	學院																				
	通識	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							
		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							
		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							
		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							
		國際禮儀			2	2	產業實習(一,二)	4	4	4	4	產業見習(三,四)	5	5	5	5					
		校訂	創意麵包			4	4	營養學	2	2			導覽與解說	2	2						
								旅館經營與管理			2	2	節慶活動管理	2	2						
								菜單規劃與膳食設計			2	2	巧克力工藝			3	3				
								餐飲多媒體設計			3	3	顧客抱怨與危機處理			2	2				
												門市服務			2	2					
	共同	體育			2	2	體育	2	2			連鎖餐廳經營管理			2	2					
	合 計	23	28	29	29	合 計	27	27	23	23	合 計	26	26	26	26	合 計	9	9	9	9	

畢業學分：128 總時數：136



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 112 年 02 月 17 日 系課程會議通過
中華民國 112 年 02 月 17 日 院課程會議通過
中華民國 112 年 03 月 07 日 校課程會議通過
AA1-3-710-03-05, A00

Nhập học năm 2021

Phân loại	Năm nhất				Năm hai				Năm ba				Năm tư								
	Môn học	HKI		HKII		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	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 (1,2)	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							
		Thực hành làm bánh	4	4			Pha chế đồ uống			3	3	Lý luận nghề nghiệp		2		2					
		Âm thực tiệc kiểu Trung			3	3	Bánh gato nghệ thuật Fondant			3	3	Kỹ năng thuyết trình và phỏng vấn		2		2					
		Kỹ thuật cắt gọt rau củ quả			3	3					Thực hành làm tiệc và chế tác tốt nghiệp		3	3							
	Chung	Tiếng Trung cơ bản (1,2)	5	10	3	3															
	Huấn luyện tiếng Trung			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							
		Khái niệm quản trị nhà hàng	2	2			Thực hành nhập môn rượu vang	3	3			Khởi nghiệp nhà hàng vi mô	4	4							
		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							
		Nguyên lí chuẩn bị thực phẩm			2	2	Tiếng Trung nâng cao (1,2)	3	3	2	2	Hỗ trợ thi bằng chuyên môn	2	2							
		Nghi thức quốc tế			2	2	Thực tập nghề (1,2)	4	20	4	20	Thực tập nghề (3,4)	5	5		5	5				
		Sáng tạo làm bánh			4	4	Dinh dưỡng học	2	2			Hướng dẫn viên tham quan và giới thiệu	2	2							
							Điều hành và quản lý khách sạn	2	2			Quản lý sự kiện lễ hội	2	2							
							Kế hoạch và thiết kế thực đơn			2	2	Nghệ thuật sơ cô la		3		3					
							Thiết kế món ăn đa phương tiện			3	3	Xử lý tình huống và khiếu nại của khách hàng		2		2					
											Phục vụ cửa hàng lẻ		2	2							
	Chung	Thế dục			2	2	Thế dục	2	2			Quản lý và vận hành chuỗi nhà hàng		2	2						
												Nghệ thuật làm kẹo kéo		3	3						
												Ứng dụng phần mềm máy tính		2	2						
	Tổng	23	28	29	29	Tổng	27	27	23	23	Tổng	26	26	26	26	Tổng	9	9	9	9	

Số tín tốt nghiệp: 128 Tổng số giờ : 136