

## 黎明技術學院日間部四年制技術系(秋季班)餐飲管理系 標準課程表

109學年度入學學生適用

109.02.20 108學年度第2學期第1次校課程委員會通過  
 109.07.28 108學年度第2學期第4次校課程委員會修訂  
 109.09.29 109學年度第1學期第1次校課程委員會修訂  
 最後修改日期：

109學年度(一年級)				110學年度(二年級)				111學年度(三年級)				112學年度(四年級)				累計		畢業						
類別	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		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									
共同科目必修	[00012592]台灣文化 The Culture of Taiwan	2	2																					
	[00013057]華語文 Chinese I	5	10																					
	[00001485]體育一 Physical Education I			2	2																			
	小計	7	12	2	2																			
專業必修	[00014129]餐飲服務技能(一) Catering service skills (1)	3	3			[00014143]校外實習(一) Off-campus Internship (1)	6	6			[00014137]餐飲成本控制與分析 Catering Cost Control and Analysis	2	2			[00014151]服務品質管理 Service Quality Management	2	2						
	[00014131]基礎麵包製作 Basic bread making	4	4			[00014142]亞洲烹調(一) Asian cuisine (1)	4	4			[00014147]校外實習(三) Off-campus Internship (3)	6	6			[00014152]專題製作 Feature Production			2	2				
	[00014130]刀工基礎與烹調 Knife basics and cooking	4	4			[00014144]連鎖業經營管理 Chain business management			2	2	[00014148]餐飲行銷 Catering marketing	2	2											
	[00014133]食品衛生與餐飲安全HACCP Food hygiene and food safety HACCP	2	2			[00014145]西餐烹調(一) Western cuisine (1)	4	4			[00014150]桌邊服務與烹調 Serving and cooking by the table			3	3									
	[00014132]食材認識與採購 Food Awareness and Purchasing	2	2			[00014146]校外實習(二) Off-campus Internship (2)	6	6			[00014149]人力資源管理 human resource Management			2	2									
	[00014139]調味料科學 Seasoning Science			4	4					[00014141]餐廳管理規劃與設計 Restaurant management planning and design			2	2										
	[00014140]餐飲服務技能(二) Catering service skills (2)			3	3																			
	[00014138]西點蛋糕製作 Pastry cake making			4	4																			
	[00014134]烘焙概論 Introduction to Baking			2	2																			
	[00014702]職場倫理 Workplace Ethics			2	2																			
	[00014136]職場軟實力 Soft power in the workplace			2	2																			
	[00014135]營養學 Nutrition			2	2																			
	小計	15	15	19	19	小計	10	10	12	12	小計	10	10	7	7	小計	2	2	2	2	77	77	75	75
	專業選修	[00014153]酒類知識導論 Introduction to Wine Knowledge	2	2			[00014159]進階麵包製作 Advanced Bread Making	4	4			[00014163]雞尾酒調製 Cocktail	2	2			[00014171]校外實習(五) Off-campus Internship (5)	6	6					
		[00014700]產業論壇 Industry Forum	2	2			[00014158]基礎餅乾製作 Basic cookie making	4	4			[00014157]葡萄酒品評 Wine tasting	2	2			[00014170]中式點心 Chinese dim sum	4	4					
[00014156]世界飲食文化 World Food Culture				2	2	[00014160]美食拍攝技巧 Food shooting tips			2	2	[00014164]亞洲烹調(二) Asian cuisine (2)	4	4			[00014169]西餐烹調(二) Western cuisine (2)	4	4						
						[00014161]進階西點蛋糕製作 Advanced pastry cake making			4	4	[00014165]菜單設計與說菜技巧 Menu design and speaking skills			2	2	[00014172]法式點心 French Dim Sum			4	4				
										[00014166]咖啡烘豆與調製拉花 Coffee roasted beans			3	3	[00014174]校外實習(六) Off-campus Internship (6)			6	6					
										[00014167]校外實習(四) Off-campus Internship (4)			6	6	[00014173]中餐烹調 Chinese cooking			4	4					
										[00014168]歐式麵包製作 European bread making			4	4										
小計	4	4	2	2	小計	8	8	6	6	小計	8	8	15	15	小計	14	14	14	14	71	71	75	75	
合計	26	31	23	23	合計	18	18	18	18	合計	18	18	22	22	合計	16	16	16	16	157	162	154	154	
畢業門檻	1 中五生畢業條件應增12個畢業學分數。 2 A2以上華語測驗證書																							
備註	校外實習(一)~(六)6學分，皆需完成每週20小時校外實習實際時數。																							

列印 列印日期2023/10/11 04:54:01