

黎明技術學院進修推廣部四年制技術系餐飲管理系 標準課程表

108學年度入學學生適用

最後修改日期：

類別	108學年度(一年級)				109學年度(二年級)				110學年度(三年級)				111學年度(四年級)				累計		畢業						
	科目	上學期		下學期		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		學分	時數							
共同科目必修	文學賞析	2	2			性別關係	2	2			運動與休閒一	2	2			運動與生活一	2	2							
	人文藝術	2	2			生活英文	2	2			環境與生活	2	2			時勢分析	2	2							
	電影與生活			2	2	生命科學			2	2	運動與休閒二			2	2	運動與生活二			2	2					
	古今文選與應用文			2	2	旅遊英文			2	2	科技與生活			2	2	民主法治			2	2					
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	32	32	32	32	
專業必修	食品衛生與餐飲安全HACCP	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2			連鎖經營管理	2	2			餐飲創業規劃設計	2	2							
	餐飲英文會話	2	2			餐旅會計學	2	2			顧客關係管理	2	2			職場倫理	2	2							
	觀光與餐旅概論	2	2			餐廳管理規劃與設計	2	2			餐旅行銷	2	2			專題研討(一)	2	2							
	營養學			2	2	西餐烹調			4	4	歐點製作			4	4	咖啡烘豆與調製拉花			2	2					
	中餐烹調			4	4	成本控制與分析			2	2	人力資源管理			2	2	專題報告與分享			2	2					
小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	48	48	48	48		
專業選修	烘焙概論	2	2			餐飲日文	2	2			廣式點心	4	4			異國料理	4	4							
	食材認識與採購	2	2			台菜烹調與小吃	4	4			葡萄酒品評	2	2			雞尾酒調製	2	2							
	基礎烘焙	4	4			美食拍攝技巧	2	2			國際禮儀	2	2			藝術蛋糕製作	3	3							
	餐飲服務技能			3	3	第三外國語言			2	2	茶飲文化與茶湯品評			2	2	品牌定位與經營			2	2					
	酒類知識導論			2	2	世界飲食文化			2	2	宴會管理實務			2	2	餐飲資訊系統操作			2	2					
族群飲食文化			2	2	餐飲媒體設計			2	2	綠色飲食規劃			2	2	婚宴與展場規劃			2	2						
小計	8	8	7	7	小計	8	8	6	6	小計	8	8	6	6	小計	9	9	6	6	58	58	48	48		
合計	18	18	17	17	合計	18	18	16	16	合計	18	18	16	16	合計	19	19	16	16	138	138	128	128		
畢業門檻																									
備註																									
列印	列印日期2019/06/25 02:55:37																								