

黎明技術學院進修部四年制技術系餐飲管理系 標準課程表

109學年度入學學生適用

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	文學賞析	2	2			性別關係	2	2			運動與休閒一	2	2											
	人文藝術	2	2			生活英文	2	2			環境與生活	2	2											
	電影與生活			2	2	生命科學			2	2	運動與休閒二			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									
小計		4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4			32	32	32	32			
院訂(專業必修)	職場倫理	2	2																					
	產業論壇	2	2																					
小計		4	4			小計					小計							4	4	4	4			
專業必修	餐飲英文會話	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2			顧客關係管理	2	2			專題研討(一)	2	2						
	營養學			2	2	餐廳管理規劃與設計	2	2			連鎖經營管理	2	2			餐飲創業規劃設計	2	2						
	行銷實務			2	2	食品衛生與餐飲安全HACCP	2	2			歐點製作			4	4	專題報告與分享			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	咖啡烘豆與調製拉花			2	2				
						餐旅會計學			2	2					專題研討(二)			2	2					
						西餐烹調			4	4														
小計		2	2	8	8	小計	6	6	8	8	小計	4	4	6	6	小計	4	4	6	6	44	44	48	48
專業選修	烘焙概論	2	2			台菜烹調與小吃	4	4			葡萄酒品評	2	2			異國料理	4	4						
	基礎烘焙	4	4			美食拍攝技巧	2	2			國際禮儀	2	2			雞尾酒調製	2	2						
	食材認識與採購	2	2			餐飲日文	2	2			廣式點心	4	4			藝術蛋糕製作	3	3						
	餐飲服務技能			3	3	世界飲食文化			2	2	茶飲文化與茶湯品評			2	2	婚宴與展場規劃			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	品牌定位與經營			2	2				
	創意美學概論			2	2	第三外國語言			2	2	宴會管理實務			2	2	餐飲資訊系統操作			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
合計		18	18	19	19	合計	18	18	18	18	合計	16	16	16	16	合計	17	17	16	16	138	138	132	132
畢業門檻																								
備註																								

列印 列印日期2021/09/27 12:24:37