

# 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

110學年度入學學生適用

最後修改日期：

110學年度(一年級)				111學年度(二年級)				112學年度(三年級)				113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	運動與休閒一	2	2			生活英文	2	2			環境與生活	2	2			運動與生活一	2	2							
	文學賞析	2	2			性別關係	2	2			人文藝術	2	2			時勢分析	2	2							
	運動與休閒二			2	2	旅遊英文			2	2	電影與生活			2	2	運動與生活二			2	2					
	古今文選與應用文			2	2	生命科學			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	
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	食品衛生與餐飲安全 HACCP	2	2			餐飲英文	2	2			葡萄酒品評	2	2			法式桌邊服務	3	3							
	餐飲服務技能			3	3	菜單設計與產品規劃	2	2			成本控制與分析	2	2			餐飲創業規劃設計	2	2							
	餐飲美學設計			2	2	行銷實務	2	2			咖啡烘豆與調製拉花	2	2			專題研討(一)	1	1							
	營養學			2	2	餐飲管理			2	2	雞尾酒調製			2	2	服務品質管理			2	2					
						飲料與調酒實務			2	2	美食拍攝實務			2	2	專題研討(二)			1	1					
						餐飲媒體設計			2	2	人力資源管理			2	2	顧客關係管理			2	2					
小計		2	2	7	7	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	5	5	44	44	44	44	
專業選修	外系選修	12	12			飲食文化	2	2			連鎖經營管理	2	2			宴會管理實務	2	2							
	食材認識與採購	2	2			烘焙製作實務	4	4			茶飲文化與茶湯品評	2	2			廣式點心	4	4							
	中餐烹調	4	4			義法經典料理			4	4	台灣特色料理小吃	4	4			異國食材烹飪料理設計			4	4					
	本系專選	30	30			餐旅會計學			2	2	婚宴與展場規劃			2	2	品牌定位與經營			2	2					
	醬汁與高湯烹飪應用			4	4					消費者行為			2	2											
	點心製作			4	4					歐式點心			4	4											
	烘焙原料與製作原理			2	2																				
小計		48	48	10	10	小計	6	6	6	6	小計	8	8	8	8	小計	6	6	6	6	98	98	48	48	
合計		58	58	21	21	合計	16	16	16	16	合計	18	18	18	18	合計	16	16	15	15	178	178	128	128	
畢業門檻																									
備註																									

列印日期2021/09/27 12:25:14