

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																										
LEE-MING Institute of Technology, Night Division, Four-Year Technical Program, Department of Food and Beverage Management, Standard Curriculum Framework																										
111學年度入學學生適用																										
Applicable to Students Enrolled in the Academic Year 111																										
110.12.08 110學年度第1學期第3次校課程委員會通過																										
最後修改日期：LastUpdateDate:																										
111學年度(一年級) Academic Year 111(1st Academic Year)					112學年度(二年級) Academic Year 112(2nd Academic Year)					113學年度(三年級) Academic Year 113(3rd Academic Year)					114學年度(四年級) Academic Year 114(4th Academic Year)					累計 Subtotal		畢業 Graduation				
類別 Category	科目 Subject	上學期 1st Sem.		下學期 2nd Sem.		科目 Subject	上學期 1st Sem.		下學期 2nd Sem.		科目 Subject	上學期 1st Sem.		下學期 2nd Sem.		科目 Subject	上學期 1st Sem.		下學期 2nd Sem.		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours						
共同科目 必修 Required General Courses	[00001372]文學賞析 Appreciation of Literatures	2	2			[00001384]生活英文 Everyday English	2	2			[00001367]人文藝術 Humanities and Arts	2	2			[00001438]時勢分析 Analysis of Current Political Situations	2	2								
	[00010517]運動與休閒一 Sports and leisure I	2	2			[00001392]性別關係 Gender relations	2	2			[00001479]環境與生活 Environment and Life	2	2			[00010516]運動與生活一 Exercise and life I	2	2								
	[00012609]古今文選與應用文 Ancient and modern text selection and application			2	2	[00001435]旅遊英文 English in Tourism			2	2	[00001408]科技與生活 Technology and Life			2	2	[00010515]運動與生活二 Exercise and life(II)			2	2						
	[00010514]運動與休閒二 Sports and leisure(II)			2	2	[00001380]生命科學 Life Science			2	2	[00001470]電影與生活 Movie and Life			2	2	[00010632]民主法治 The Democracy and Rule of Law			2	2						
小計 / Subtotal		4	4	4	4	小計 / Subtotal	4	4	4	4	小計 / Subtotal	4	4	4	4	小計 / Subtotal	4	4	4	4	32	32	32	32		
院訂(專業必修) College-Specific Required Professional Courses	[00014605]產業論壇 Industry Forum	2	2			[]					[]					[]										
	[00014604]職場倫理 Workplace Ethics	2	2			[]					[]					[]										
小計 / Subtotal		4	4			小計 / Subtotal					小計 / Subtotal					小計 / Subtotal					4	4	4	4		
專業必修 Professional Required Courses	[00007190]食品衛生與餐飲安全HACCP HACCP	2	2			[00016164]行銷實務 Marketing Practice	2	2			[00007140]成本控制與分析 Control Control and Analysis	2	2			[00016150]法式桌邊服務 French-Style Table Service	3	3								
	[00007192]營養學 Nutrition			2	2	[00016127]餐飲英文 Culinary Professional English And Conversation	2	2			[00011731]咖啡烘豆與調製拉花 Coffee modulation and pull flowers	2	2			[00016151]餐飲創業規劃設計 Planning a Catering Business	2	2								
	[00016135]餐飲服務技能 Hospitality Service Skil			3	3	[00016142]菜單設計與產品規劃 Menu Design And Product planning	2	2			[00016148]葡萄酒品評 Wine Assessment	2	2			[00016158]專題研討(一) Special Topics (1)	1	1								
	[00016139]餐飲美學設計 Dining Esthetics Design			2	2	[00016147]餐飲媒體設計 Catering Media Design			2	2	[00006977]人力資源管理 Human Resource Management			2	2	[00016152]服務品質管理 Service Quality Management			2	2						
	[]					[00016156]餐飲管理 Food And Beverage Management			2	2	[00016146]美食拍攝實務 Foods Delicacy Photo Skills			2	2	[00007149]顧客關係管理 Customer Relations Management			2	2						

	[]					[00016155] 飲料與調酒 實務 Beverage and Mixology Theory and Practice			2	2			[00011734] 雞尾酒調製 Cocktail modulation			2	2			[00016159] 專題研討 (二) Special Topics (2)				1	1						
小計 / Subtotal		2	2	7	7	小計 / Subtotal	6	6	6	6	小計 / Subtotal	6	6	6	6	小計 / Subtotal	6	6	5	5	44	44	44	44							
專業選修 Professional Elective Courses	[00007114]食 材認識與採購 Understanding and Procurement of Ingredients	2	2			[00007079] 飲食文化 Food Culture	2	2			[00006984] 連鎖經營管 理 Chain Enterprise Management	2	2			[00013036] 廣式點心 Cantonese Dessert	4	4													
	[00016122]中 餐烹調 Chinese Culinary	4	4			[00016132] 烘焙製作實 務 Baking Production Practice	4	4			[00016145] 台灣特色料 理小吃 Taiwanese Specialties Snacks	4	4			[00007199] 宴會管理實 務 Banquet Management Practice	2	2													
	[00016154]醬 汁與高湯烹飪 應用 Sauces and stocks Production and application			4	4	[00016162] 餐旅會計學 Hospitality Accounting			2	2	[00007200] 茶飲文化與 茶湯品評 Tea Culture and Tea Tasting	2	2			[00011837] 品牌定位與 經營 Brand positioning and management			2	2											
	[00016130]烘 焙原料與製作 原理 Baking ingredients and production principles			2	2	[00016144] 義法經典料 理 Italian and French classic cuisine			4	4	[00007151] 婚宴與展場 規劃 Wedding and exhibition planning			2	2	[00016149] 異國食材烹 飪料理設計 Culinary Design With Exotic Ingredients			4	4											
	[00016153]點 心製作* Chinese And Pastry-Making			4	4	[]					[00016163] 歐式點心 European- style Pastry			4	4	[]															
	[]					[]					[00016157] 消費者行為 Consumer Behavior			2	2	[]															
	小計 / Subtotal		6	6	10	10	小計 / Subtotal	6	6	6	6	小計 / Subtotal	8	8	8	8	小計 / Subtotal	6	6	6	6	56	56	48	48						
合計 / Total		16	16	21	21	合計 / Total	16	16	16	16	合計 / Total	18	18	18	18	合計 / Total	16	16	15	15	136	136	128	128							
畢業門檻 / Graduation Requirements																															
備註 / Remarks																															