

黎明技術學院進修部四年制技術系(產攜輪調班)餐飲管理系 標準課程表

LEE-MING Institute of Technology, Night Division, Four-Year Technical Program(Industry-Academia Rotation Program), Department of Food and Beverage Management, Standard Curriculum Framework

112學年度入學學生適用

Applicable to Students Enrolled in the Academic Year 112

112.04.12 111學年度第2學期第2次校課程委員會通過

最後修改日期:

LastUpdateDate:

112學年度(一年級)						113學年度(二年級)						114學年度(三年級)						115學年度(四年級)						累計		畢業	
Academic Year 112(1st Academic Year)						Academic Year 113(2nd Academic Year)						Academic Year 114(3rd Academic Year)						Academic Year 115(4th Academic Year)									
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									
共同科目 必修 Required General Courses	[00010517] 運動與休閒 一 Sports and leisure I	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									
	[00001372] 文學賞析 Appreciation of Literatures	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	[00010632] 民主法治 The Democracy and Rule of Law			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	[00010515] 運動與生活 二 Exercise and life(II)			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			
專業必修 Professional Required Courses	[00006688] 餐旅安全與 衛生 (HACCP) Hospitality Safety and Hygiene (HACCP)	2	2			[00018221] 校外實習 (三) off-campus internship III	5	5			[00018223]校 外實習(五) off-campus internship V	5	5			[00018225] 校外實習 (七) off-campus internship VII	5	5									
	[00018219] 校外實習 (一) off-campus internship I	5	5			[00007140] 成本控制與 分析 Control Control and Analysis	2	2			[00007156]法 式桌邊烹調 French-Style Table Culinary			3	3	[00018226] 校外實習 (八) off-campus internship VIII			5	5							
	[00018220] 校外實習 (二) off-campus internship II			5	5	[00007192] 營養學 Nutrition			2	2	[00018224]校 外實習(六) off-campus internship VI			5	5	[]											
	[00014241] 行銷實務 Marketing practice			2	2	[00018222] 校外實習 (四) off-campus internship IV			5	5	[]					[]											
	[00006851] 餐飲服務技 能* Hospitality Service Skill			3	3	[00010384] 餐飲媒體設 計 Catering media design			2	2	[]					[]											
小計 / Subtotal		7	7	10	10	小計 / Subtotal	7	7	9	9	小計 / Subtotal	5	5	8	8	小計 / Subtotal	5	5	5	5	56	56	56	56			
專業選修 Professional Elective Courses	[00018228] 食材解析與 採購 Ingredients Analysis and Purchasing	2	2			[00018234] 進階中餐烹 調I Advanced Chinese Cooking I	4	4			[00006892]團 體膳食規劃製 作* Group Meal Planning Production	4	4			[00011370] 餐飲創業規 劃設計 Catering business planning and design	2	2									
	[00018229] 西餐烹調與 香料應用 Western food cooking and spice application	4	4			[00016111] 西點蛋糕裝 飾藝術* Pastry And Cake Decoration Art	4	4			[00012453]異 國點心製作* Exotic snack production	4	4			[00016149] 異國食材烹 飪料理設計 Culinary Design With Exotic Ingredients	4	4									
	[00018227] 烹調實務及	4	4			[00006854] 調味料科學	4	4			[00006678]人 力資源管理	2	2			[00012449] 廣式點心	4	4									

理論應用 Cooking Practice and Theory Application					* Condiment Science						Human Resource Management					Cantonese Dessert								
	[00016153] 點心製作* Chinese And Pastry- Making			4	4	[00007138] 酒類知識導 論 Introduction of Wine Knowledge	2	2			[00016141]肉 品科學與風味 解構* Meat Science And Flavor Deconstruction	4	4			[00018232] 巧克力與拉 糖工藝 Chocolate and Pulled Candy Craft	4	4						
	[00016130] 烘焙原料與 製作原理 Baking ingredients and production principles			2	2	[00018235] 進階中餐烹 調II Advanced Chinese Cooking II			4	4	[00018231]飲 料與調酒實務 Beverage and Bartending Practice			2	2	[00011837] 品牌定位與 經營 Brand positioning and management			2	2				
	[00016154] 醬汁與高湯 烹飪應用 Sauces and stocks Production and application			4	4	[00016113] 進階西餐烹 調技法應用 Application of advanced western Culinary methods			4	4	[00014699]伴 手禮製作* Souvenir making			4	4	[00012989] 宴會點心製 作* Banquet snack making			4	4				
	[]					[00018230] 歐式點心製 作 European dessert making			4	4	[00016157]消 費者行為 Consumer Behavior			2	2	[00016123] 西餐宴會製 備* Western-style Banquet Preparation			4	4				
	[]					[]					[00016145]台 灣特色料理小 吃 Taiwanese Specialties Snacks			4	4	[00007150] 顧客關係管 理 Customer Relations Management			2	2				
小計 / Subtotal		10	10	10	10	小計 / Subtotal	14	14	12	12	小計 / Subtotal	14	14	12	12	小計 / Subtotal	14	14	12	12	98	98	40	40
合計 / Total		21	21	24	24	合計 / Total	25	25	25	25	合計 / Total	23	23	24	24	合計 / Total	23	23	21	21	186	186	128	128
畢業門檻 / Graduation Requirements																								
備註 / Remarks																								