

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

111學年度入學學生適用

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：

111學年度(一年級)		112學年度(二年級)				113學年度(三年級)				114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	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
共同科目必修	文學賞析 Appreciation of Literatures	2	2	性別關係 Gender relations	2	2	人文藝術 Humanities and Arts	2	2	運動與生活一 Exercise and life I	2	2						
	運動與休閒一 Sports and leisure I	2	2	生活英文 Everyday English	2	2	環境與生活 Environment and Life	2	2	時勢分析 Analysis of Current Political Situations	2	2						
	運動與休閒二 Sports and leisure(II)		2	2	旅遊英文 English in Tourism	2	2	科技與生活 Technology and Life	2	2	運動與生活二 Exercise and life(II)	2	2					
	古今文選與應用文 Ancient and modern text selection and application		2	2	生命科學 Life Science	2	2	電影與生活 Movie and Life	2	2	民主法治 The Democracy and Rule of Law	2	2					
	小計	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	32	32	32	
院訂(專業必修)	產業論壇 Industry Forum	2	2															
	職場倫理 Workplace Ethics	2	2															
小計	4	4											4	4	4	4		
專業必修	食品衛生與餐飲安全 HACCP HACCP	2	2	行銷實務 Marketing Practice	2	2	咖啡烘豆與調製拉花 Coffee modulation and pull flowers	2	2	法式桌邊服務 French-Style Table Service	3	3						
	營養學 Nutrition		2	2	餐飲英文 Culinary Professional English And Conversation	2	2	葡萄酒品評 Wine Assessment	2	2	餐飲創業規劃設計 Planning a Catering Business	2	2					
	餐飲服務技能 Hospitality Service Skill		3	3	菜單設計與產品規劃 Menu Design And Product planning	2	2	成本控制與分析 Control Control and Analysis	2	2	專題研討(一) Special Topics (1)	1	1					
	餐飲美學設計 Dining Esthetics Design		2	2	餐飲媒體設計 Catering Media Design	2	2	人力資源管理 Human Resource Management	2	2	服務品質管理 Service Quality Management		2	2				
					餐飲管理 Food And Beverage Management	2	2	美食拍攝實務 Foods Delicacy Photo Skills	2	2	顧客關係管理 Customer Relations Management		2	2				
					飲料與調酒實務 Beverage and Mixology Theory and Practice	2	2	雞尾酒調製 Cocktail modulation	2	2	專題研討(二) Special Topics (2)		1	1				
小計	2	2	7	7	6	6	6	6	6	6	6	5	5	44	44	44	44	
專業選修	外系選修 other course	12	12	飲食文化 Food Culture	2	2	連鎖經營管理 Chain Enterprise Management	2	2	廣式點心 Cantonese Dessert	4	4						
	食材認識與採購 Understanding and Procurement of Ingredients	2	2	烘焙製作實務 Baking Production Practice	4	4	台灣特色料理小吃 Taiwanese Specialties Snacks	4	4	宴會管理實務 Banquet Management Practice	2	2						
	本系選修 Professional elective	30	30	餐旅會計學 Hospitality Accounting	2	2	茶飲文化與茶湯品評 Tea Culture and Tea Tasting	2	2	品牌定位與經營 Brand positioning and management		2	2					
	中餐烹調 Chinese Culinary	4	4	義法經典料理 Italian and French classic cuisine	4	4	婚宴與展場規劃 Wedding and exhibition planning	2	2	異國食材烹飪料理設計 Culinary Design With Exotic Ingredients	4	4						
	烘焙原料與製作原理 Baking ingredients and production principles		2	2					歐式點心 European-style Pastry	4	4							
	醬汁與高湯烹飪應用 Sauces and stocks Production and application		4	4					消費者行為 Consumer Behavior	2	2							
	點心製作 Chinese And Pastry-Making		4	4														
小計	48	48	10	10	6	6	6	6	8	8	8	8	6	6	98	98	48	48
合計	58	58	21	21	16	16	16	16	18	18	18	18	16	16	178	178	128	128
畢業門檻																		
備註																		

列印日期2022/12/06 09:05:55