

黎明技術學院日間部四年制技術系(僑專班)餐飲管理系 標準課程表

112學年度入學學生適用

最後修改日期：

類別	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				
	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		學分	時數					
共同科目必修	[00010517]運動與休閒一 Sports and leisure I	2	2			[00010411]運動與健康一 Sports and Health I	2	2			[00010516]運動與生活一 Exercise and life I	2	2			[00018237]休閒健康與體適能 A	2	2					
	[00010514]運動與休閒二 Sports and leisure(II)			2	2	[00010412]運動與健康二 Sports and Health II			2	2	[00010515]運動與生活二 Exercise and life(II)			2	2	[00018238]運動與競技 A			2	2			
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2	16	16	0
專業必修	[00006846]食品衛生與餐飲安全HACCP Food Hygiene and Catering Safety (HACCP)	2	2			[00016109]成本控制與分析 Cost Control And Analysis	2	2			[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			[00018221]校外實習(三) off-campus internship III	5	5			[00018224]校外實習(六) off-campus internship VI			5	5	[00006879]法式桌邊服務* French-Style Table Service	3	3					
	[00014241]行銷實務 Marketing practice			2	2	[00006949]餐飲媒體設計 Catering Media Design			2	2	[]					[00018226]校外實習(八) off-campus internship VIII			5	5			
	[00018220]校外實習(二) off-campus internship II			5	5	[00018222]校外實習(四) off-campus internship IV			5	5	[]					[]							
	[]					[00006851]餐飲服務技能* Hospitality Service Skill			3	3	[]					[]							
	[]					[00006849]營養學 Nutrition			2	2	[]					[]							
小計	7	7	7	7	小計	7	7	12	12	小計	5	5	5	5	小計	8	8	5	5	56	56	56	56
專業選修	[00018229]西餐烹調與香料應用 Western food cooking and spice application	4	4			[00006860]酒類知識導論 Introduction of Alcoholic Beverages	2	2			[00012453]異國點心製作* Exotic snack production	4	4			[00018232]巧克力與拉糖工藝 Chocolate and Pulled Candy Craft	4	4					
	[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			[00006678]人力資源管理 Human Resource Management	2	2			[00012546]咖啡烘豆與調製拉花* Coffee Roasted Beans and Modulation Pull Flowers	2	2					
	[00016132]烘焙製作實務 Baking Production Practice	4	4			[00016113]進階西餐烹調技法應用* Application of advanced western Culinary methods	4	4			[00006896]葡萄酒品評 Wine Assessment	2	2			[00012449]廣式點心 Cantonese Dessert	4	4					
	[00018227]烹調實務及理論應用 Cooking Practice and Theory Application	4	4			[00018230]歐式點心製作 European dessert making	4	4			[00016141]肉品科學與風味解構* Meat Science And Flavor Deconstruction	4	4			[00012458]燒臘油燻焗* Roasted Wax Fumigation Baked	4	4					
	[00014700]產業論壇 Industry Forum	2	2			[00006706]美姿美儀 Beautiful posture America meter	2	2			[00016143]異國食材烹飪料理設計* Culinary Design With Exotic Ingredients	4	4			[00006877]餐飲創業規劃設計 Design of Culinary Enterprise Planning	2	2					
	[00016129]醬汁與高湯烹飪應用* Sauces and stocks Production and application	4	4			[00016111]西點蛋糕裝飾藝術* Pastry And Cake Decoration Art	4	4			[00015584]消費者行為 Consumer Behavior	2	2			[00011837]品牌定位與經營 Brand positioning and management			2	2			
	[00014701]職場倫理 Workplace Ethics	2	2			[00018235]進階中餐烹調II Advanced Chinese Cooking II	4	4			[00014699]伴手禮製作* Souvenir making	4	4			[00007324]飲食文化 Dietary Culture	2	2					
	[00016106]烘焙原料與製作原理 Baking ingredients and production principles			2	2	[00006859]餐飲美學設計 Dining Esthetics Design	2	2			[00006892]團體膳食規劃製作* Group Meal Planning Production	4	4			[00018233]中式宴會製作實務 Chinese banquet production practice	4	4					
	[00006854]調味料科學* Condiment Science	4	4			[00018236]義法料理實務 French cooking practice	4	4			[00018231]飲料與調酒實務 Beverage and Bartending Practice	2	2			[00016123]西餐宴會製備* Western-style Banquet Preparation	4	4					
	[00016112]點心製作* Chinese And Pastry-Making	4	4			[00016115]義法經典料理* Italian and French classic cuisine	4	4			[00012978]美食拍攝技巧 Gourmet shooting skills	2	2			[00012457]宴會點心製作 Banquet Dessert Making	4	4					
	[]					[]					[00016140]台灣特色料理小吃* Taiwanese Specialties			4	4	[00006830]顧客關係管理 Consumer Relationship Management			2	2			
	小計	16	16	16	16	小計	16	16	18	18	小計	16	16	18	18	小計	16	16	18	18	134	134	56
合計	25	25	25	25	合計	25	25	32	32	合計	23	23	25	25	合計	26	26	25	25	206	206	112	112
畢業門檻																							
備註																							
列印	列印日期2023/09/11 03:48:18																						