

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

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							
		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期											
		科目	學分	學時數	學分	學時數	科目	學分	學時數	學分	學時數	科目	學分	學時數	學分	學時數	科目	學分	學時數	學分	學時數						
共同科目必修	[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		4	4	4	4	小計		4	4	4	4	小計		4	4	4	4	4	4	32	32	0	0				
專業必修	[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		7	7	10	10	小計		7	7	9	9	小計		5	5	8	8	小計		5	5	5	5	56	56	56
專業選修	[00018227]烹調實務及理論應用 Cooking Practice and Theory Application	4	4			[00007138]酒類知識導論 Introduction of Wine Knowledge	2	2			[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									
	[00018228]食材解析與採購 Ingredients Analysis and Purchasing	2	2			[00006854]調味料科學* Condiment Science	4	4			[00011564]異國點心製作 Exotic snack production	3	4			[00012449]廣式點心 Cantonese Dessert	4	4									
	[00018229]西餐烹調與香料應用 Western food cooking and spice application	4	4			[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			[00016149]異國食材烹飪料理設計 Culinary Design With Exotic Ingredients	4	4									
	[00016154]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			[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									
	[00016153]點心製作* Chinese And Pastry-Making			4	4	[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	[00012989]宴會點心製作* Banquet snack making			4	4							
	[00016130]烘焙原料與製作原理 Baking ingredients and production principles			2	2	[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	[00011837]品牌定位與經營 Brand positioning and management			2	2							
	□					[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		10	10	10	10	小計		14	14	12	12	小計		13	14	12	12	小計		14	14	12	12	97	98	40	40
合計		21	21	24	24	合計		25	25	25	25	合計		22	23	24	24	合計		23	23	21	21	185	186	96	96
畢業門檻																											
備註																											
列印		列印日期2023/09/11 03:49:47																									