

黎明技術學院日間部四年制技術系(秋季班)餐飲管理系 標準課程表

108學年度入學學生適用

最後修改日期：

類別	108學年度(一年級)				109學年度(二年級)				110學年度(三年級)				111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									
共同科目必修	華語流行音樂與歌謠	2	2																					
	台灣文化	2	2																					
	華語文	5	10																					
	體育一	2	2																					
	體育二			2	2																			
	小計	11	16	2	2	小計					小計						13	18	8	8				
專業必修	基礎麵包製作	5	5			校外實習(一)	6	6			校外實習(三)	6	6											
	烘焙概論	2	2			餐廳管理規劃與設計	2	2			餐飲行銷	2	2				1	1						
	西點蛋糕製作(一)	4	4			歐式麵包製作	4	4			人力資源管理		2	2										
	進階麵包製作			5	5	校外實習(二)			6	6														
	營養學			2	2	進階西點蛋糕製作			4	4														
	職場軟實力			2	2	連鎖業經營管理			2	2														
	食品衛生與餐飲安全 HACCP			2	2																			
	基礎餅乾製作			4	4																			
	小計	11	11	15	15	小計	12	12	12	12	小計	8	8	2	2	小計	2	2	1	1	63	63	65	65
專業選修	餐飲美學設計			2	2	美食拍攝技巧	2	2			中式麵食加工	4	4			校外實習(五)	6	6						
	酒類知識導論			2	2	葡萄酒品評	2	2			雞尾酒調製	2	2			西餐烹調	4	4						
	餐飲成本控制與分析			2	2	餐飲媒體設計			2	2	族群飲食文化	2	2			廣式點心	4	4						
	食材認識與採購			2	0	咖啡烘豆與調製拉花			3	3	中式米食加工		4	4		校外實習(六)		6	6					
											台菜烹調與小吃		4	4		宴會點心製作		4	4					
											校外實習(四)		6	6		茶文化與茶湯品評		2	2					
															法式點心		4	4						
	小計			8	6	小計	4	4	5	5	小計	8	8	14	14	小計	14	14	16	16	69	67	55	55
	合計	22	27	25	23	合計	16	16	17	17	合計	16	16	16	16	合計	16	16	17	17	145	148	128	128
畢業門檻	1 中五生畢業條件應增12個畢業學分數。																							
備註																								
列印	列印日期2019/11/04 09:59:16																							