

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

109學年度入學學生適用

最後修改日期：

類別	109學年度(一年級)				110學年度(二年級)				111學年度(三年級)				112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	華語文	5	10																				
	台灣文化	2	2																				
	體育一			2	2																		
	小計	7	12	2	2											9	14	4	4				
專業必修	食品衛生與餐飲安全 HACCP	2	2			校外實習(一)	6	6			餐飲行銷	2	2			服務品質管理	2	2					
	餐飲服務技能(一)	3	3			亞洲烹調(一)	4	4			餐飲成本控制與分析	2	2			專題製作		2	2				
	基礎麵包製作	4	4			西餐烹調(一)		4	4		校外實習(三)	6	6										
	刀工基礎與烹調	4	4			校外實習(二)		6	6		餐廳管理規劃與設計		2	2									
	食材認識與採購	2	2			連鎖業經營管理		2	2		人力資源管理		2	2									
	調味料科學			4	4						桌邊服務與烹調		3	3									
	烘焙概論			2	2																		
	職場軟實力			2	2																		
	營養學			2	2																		
	職場倫理			2	2																		
	餐飲服務技能(二)			3	3																		
	西點蛋糕製作			4	4																		
	小計	15	15	19	19		10	10	12	12		10	10	7	7		2	2	2	2	77	77	75
專業選修	酒類知識導論	2	2			進階麵包製作	4	4			亞洲烹調(二)	4	4			中式點心	4	4					
	產業論壇	2	2			基礎餅乾製作	4	4			葡萄酒品評	2	2			校外實習(五)	6	6					
	世界飲食文化			2	2	美食拍攝技巧			2	2	雞尾酒調製	2	2			西餐烹調(二)	4	4					
						進階西點蛋糕製作			4	4	校外實習(四)		6	6		法式點心			4	4			
											歐式麵包製作		4	4		校外實習(六)			6	6			
											菜單設計與說菜技巧		2	2		中餐烹調			4	4			
										咖啡烘豆與調製拉花			3	3									
小計	4	4	2	2		8	8	6	6		8	8	15	15		14	14	14	14	71	71	75	75
合計	26	31	23	23		18	18	18	18		18	18	22	22		16	16	16	16	157	162	154	154
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2020/09/30 10:00:03