

「日語應用暨廚藝美食」微學程各系修課參考表

※每學年各系課程科目表均會有異動，此表僅供修課參考

備註：(1)學程最低總學分10學分，含應日系課程2門共4學分以及廚藝系課程3門共6學分。

(2)學程主辦學系為應日學系；詳細課程請上網參考「日語應用暨廚藝美食」微學程。

課程說明			應日系	廚藝系
基礎課程	2學分	該系科目	管理學與管理實務 日本地理 日本文化 日本歷史	廚藝科學 餐飲營養學
核心課程	2學分	該系科目	初級日語(一) 初級日語會話(一) 初級日語聽力(一) 日本學概論	世界飲食文化
應用課程	6學分	該系科目	觀光餐旅日語	國際禮儀 餐飲美學與食物設計 中華飲食養生文化 感官品評與實務
備註			總學分至少應有6學分為非原系課程(原學院的院必修課程視為原系課程)，且得計入畢業學分。 (舉例:應日學生為例，核心及應用課程要選非應日系課程6學分才能認列為學分學程學分)	