

「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9學分，其中基礎、核心、應用課程至少各修習一門。

(2)學程主辦學系為應日系；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	9 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 初級日語(一)	廚藝科學與智慧應用 餐飲營養學
核心課程		該系科目	初級日語會話(一) 初級日語聽力(一) 中級日語(一) 日本學概論	飲食文化與敘事設計
應用課程		該系科目	高級日語(一) 高級日語(二) 智慧觀光服務日語	國際禮儀 餐飲美學與創意設計 中華飲食養生文化 餐宴實務與企劃管理
備註			1. 本學程之結業總學分數為9學分，其中基礎、核心、應用課程至少各修習一門，始可結業。 2. 總學分至少應有4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。	