

08年北京自考餐饮管理（专科）课程设置（部门委托开考）

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/379/2021\\_2022\\_08\\_E5\\_B9\\_B4](https://www.100test.com/kao_ti2020/379/2021_2022_08_E5_B9_B4)

[\\_E5\\_8C\\_97\\_E4\\_BA\\_c67\\_379355.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/379/2021_2022_08_E5_B9_B4) 考试课程与学分序号课程名称学分备注1 马克思主义哲学原理 3 2 邓小平理论概论 3 含时事 3 法律基础与思想道德修养 2 4 大学语文 4 5 计算机应用基础 4 6 管理学原理 6 7 餐饮管理与实务 6 证书课程 8 餐饮业法规 5 9 消费心理学 5 10 餐饮市场营销 6 证书课程 11 现代厨房管理 4 证书课程 现代厨房管理（实践） 2 12 食品卫生与安全 6 证书课程 13 烹饪工艺学（二） 3 四选三门 烹饪工艺学（二）（实践） 2 14 烹饪原料学（二） 3 烹饪原料学（二）（实践） 2 15 餐饮服务 3 餐饮服务（实践） 2 16 酒水知识 4

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

[www.100test.com](http://www.100test.com)