

## 黎明技術學院103級學生課程表

ID: edu67yda 列印日期: 2017/06/08 全一頁

系科別	餐飲管理系	學制	日間部四年制技術系	班別	丙	44D																																										
第一學年		第二學年		第三學年		第四學年																																										
103學年第1學期(103年 8月至104年 1月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		104學年第1學期(104年 8月至105年 1月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		105學年第1學期(105年 8月至106年 1月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		106學年第1學期(106年 8月至107年 1月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數																																										
服務學習課程一 共同 必修 0/ 1 體育一 共同 必修 0/ 2 國文一 共同 必修 2/ 2 英文一 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 人文藝術類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 食材認識與採購 專業 必修 2/ 2 食品衛生與餐飲安全HACCP 專業 必修 2/ 2 餐飲概論 專業 必修 2/ 2 美姿美儀 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲英文 專業 選修 2/ 2 客房管理實務 專業 選修 2/ 2 餐飲美學設計 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 3 選 1 中餐烹調 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 調味料科學 專業 選修 4/ 4 -專業選修-----		體育三 共同 必修 0/ 2 英語會話 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 社會科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 餐旅會計學 專業 必修 2/ 2 校內實習(一) 專業 必修 2/ 2 餐廳規劃與設計 專業 必修 2/ 2 菜單設計與說菜技巧 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲創業規劃設計 專業 選修 2/ 2 國際禮儀 專業 選修 2/ 2 顧客關係管理 專業 選修 2/ 2 餐飲日文 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 4 選 1 咖啡調製與拉花 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 西餐烹調 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 中式麵食加工 專業 選修 4/ 4 中式米食加工 專業 選修 4/ 4 異國料理 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 3 選 1		生命教育類 共同 選修 2/ 2 自然科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 人力資源管理 專業 必修 2/ 2 餐旅專題講座 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 婚宴與展場規劃 專業 選修 2/ 2 連鎖經營管理 專業 選修 2/ 2 初階餐飲法語會話 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 3 選 1 法式桌邊服務 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 台菜烹調與小吃 專業 選修 4/ 4 日本料理 專業 選修 4/ 4 西式糕點製作 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 3 選 1		學年校外實習-I 專業 必修 10/10 -專業必修-----																																										
總學分/時數 24/ 27 必修 16/ 19 選修 8/ 8		總學分/時數 25/ 27 必修 14/ 16 選修 11/ 11		總學分/時數 18/ 18 必修 8/ 8 選修 10/ 10		總學分/時數 10/ 10 必修 10/ 10 選修 0/ 0																																										
103學年第2學期(104年 2月至104年 6月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		104學年第2學期(105年 2月至105年 6月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		105學年第2學期(106年 2月至106年 6月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數		106學年第2學期(107年 2月至107年 6月) 科目名稱 類別 必/選 學分/時數																																										
服務學習課程二 共同 必修 0/ 1 體育二 共同 必修 0/ 2 國文二 共同 必修 2/ 2 英文二 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 人文藝術類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 餐飲管理 專業 必修 2/ 2 營養學 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 酒類知識導論 專業 選修 2/ 2 成本控制與分析 專業 選修 2/ 2 旅館經營管理(LMP) 專業 選修 2/ 2 進階餐飲英文 專業 選修 2/ 2 葡萄酒品評 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 5 選 2 餐飲服務技能 專業 必修 3/ 3 基礎烘焙 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 進階中餐烹調製作實習 專業 選修 4/ 4 -專業選修-----		體育四 共同 必修 0/ 2 -共同必修----- 社會科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 校內實習(二) 專業 必修 2/ 2 餐旅行銷 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 雞尾酒調製 專業 選修 2/ 2 世界飲食文化 專業 選修 2/ 2 宴會管理 專業 選修 2/ 2 進階餐飲日文 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 4 選 1 西式點心製作實習 專業 選修 4/ 4 異國料理 專業 選修 4/ 4 綠色飲食規劃 專業 選修 4/ 4 巧克力製作 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 4 選 1		生命教育類 共同 選修 2/ 2 自然科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 專題製作 專業 必修 2/ 2 職場倫理 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲資訊系統操作 專業 選修 2/ 2 進階餐飲法語會話 專業 選修 2/ 2 海外參訪 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 3 選 0 異國料理 專業 選修 4/ 4 團體膳食規劃製作 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 2 選 1		學年校外實習-II 專業 必修 10/10 -專業必修-----																																										
總學分/時數 25/ 28 必修 15/ 18 選修 10/ 10		總學分/時數 12/ 14 必修 4/ 6 選修 8/ 8		總學分/時數 12/ 12 必修 4/ 4 選修 8/ 8		總學分/時數 10/ 10 必修 10/ 10 選修 0/ 0																																										
狀 態 欄																																																
總學分/時數136/146 必修學分/時數 81/91 選修學分/時數 55/55 校外實習選修學分																																																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">共同科</td> <td style="width: 10%;">必修</td> <td style="width: 10%;">學分/時數</td> <td style="width: 10%;">10/ 20</td> <td style="width: 10%;">12%/ 22%</td> <td style="width: 10%;">29%/ 29%</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>選修</td> <td>學分/時數</td> <td>16/ 16</td> <td>19%/ 25%</td> <td>88%/ 78%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>合計</td> <td>學分/時數</td> <td>26/ 36</td> <td>71%/ 71%</td> <td>71%/ 0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>專業科</td> <td>必修</td> <td>學分/時數</td> <td>71/ 71</td> <td>88%/ 78%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>選修</td> <td>學分/時數</td> <td>39/ 39</td> <td>71%/ 0%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>合計</td> <td>學分/時數</td> <td>110/110</td> <td>81%/ 75%</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							共同科	必修	學分/時數	10/ 20	12%/ 22%	29%/ 29%			選修	學分/時數	16/ 16	19%/ 25%	88%/ 78%			合計	學分/時數	26/ 36	71%/ 71%	71%/ 0%		專業科	必修	學分/時數	71/ 71	88%/ 78%				選修	學分/時數	39/ 39	71%/ 0%				合計	學分/時數	110/110	81%/ 75%		
共同科	必修	學分/時數	10/ 20	12%/ 22%	29%/ 29%																																											
	選修	學分/時數	16/ 16	19%/ 25%	88%/ 78%																																											
	合計	學分/時數	26/ 36	71%/ 71%	71%/ 0%																																											
專業科	必修	學分/時數	71/ 71	88%/ 78%																																												
	選修	學分/時數	39/ 39	71%/ 0%																																												
	合計	學分/時數	110/110	81%/ 75%																																												

- 畢業標準:總學分:128 總必修: 81 總選修: 47 專業(本系)選修: 31  
 畢業門檻:1. 通過「校外英語文能力測驗」或「校內英語文能力檢定」。 (2015/09/03)  
 2. 通識選修課程修滿16學分16小時(2015/09/03)  
 3. 依據黎明技術學院餐飲管理系畢業門檻實施辦法之相關規定(2015/09/03)