

## 黎明技術學院104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	甲	44D																																										
第一學年		第二學年		第三學年		第四學年																																										
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		107學年第1學期(107年 8月至108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 美容美儀 專業 必修 2/ 2 烘焙概論 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐旅英文會話 專業 選修 2/ 2 消費者行為 專業 選修 2/ 2 餐飲櫃台英文會話 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----- 基礎烘焙 專業 選修 4/ 4 調味料科學 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 2 選 1		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----- 校內實習(一) 專業 必修 1/ 1 菜單設計與說菜技巧 專業 必修 2/ 2 餐旅行銷管理 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 世界飲食文化 專業 選修 2/ 2 雞尾酒調製 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 雞尾酒與咖啡調製 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 6 選 2 西餐烹調 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 中式米麵食加工 專業 選修 4/ 4 異國料理 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 2 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----- 專題製作與專案討論(一) 專業 必修 1/ 1 -專業必修----- 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 2 選 0 藥膳烹調 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 法式桌邊服務 專業 必修 4/ 4 -專業必修-----		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 21/ 23 必修 11/ 13 選修 10/ 10		總學分/時數 12/ 12 必修 5/ 5 選修 7/ 7		總學分/時數 10/ 10 必修 10/ 10 選修 0/ 0																																										
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		107學年第2學期(108年 2月至108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----- 餐飲美學設計 專業 選修 2/ 2 成本控制與分析 專業 選修 2/ 2 客房管理實務 專業 選修 2/ 2 服務品質管理 專業 選修 2/ 2 餐飲設備與器具維護 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 進階中餐烹調製作實習 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 食材藝術創作 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 1/ 1 人力資源管理 專業 必修 2/ 2 餐廳管理規劃與設計 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲創業規劃設計 專業 選修 2/ 2 葡萄酒品評 專業 選修 2/ 2 進階餐飲日文 專業 選修 2/ 2 綠色飲食規劃 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 4 選 2 法式料理 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 歐式點心製作實習 專業 選修 4/ 4 巧克力製作 專業 選修 4/ 4 宴會管理實務 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----- 專題製作與專案討論(二) 專業 必修 1/ 1 -專業必修----- 職場倫理 專業 必修 2/ 2 茶湯文化與茶湯品評 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 進階餐飲法語會話 專業 選修 2/ 2 婚慶與展場規劃 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 日本料理 專業 選修 4/ 4 拉糖藝術 專業 選修 4/ 4 團體膳食規劃製作 專業 選修 4/ 4 台菜烹調與小吃 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 4 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 19/ 21 必修 9/ 11 選修 10/ 10		總學分/時數 13/ 13 必修 5/ 5 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 134/144 必修學分/時數 81/91 選修學分/時數 53/53 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%;">22%</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>30%/ 30%</td> <td>30%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>合計</td> <td>學分/時數</td> <td>26/ 36</td> <td>19%/ 25%</td> <td>25%</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%/ 88%</td> <td>78%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>選修</td> <td>學分/時數</td> <td>37/ 37</td> <td>70%/ 70%</td> <td>0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>合計</td> <td>學分/時數</td> <td>108/108</td> <td>81%/ 81%</td> <td>75%</td> <td></td> </tr> </table>							共同科	必修	學分/時數	10/ 20	12%/ 22%	22%			選修	學分/時數	16/ 16	30%/ 30%	30%			合計	學分/時數	26/ 36	19%/ 25%	25%		專業科	必修	學分/時數	71/ 71	88%/ 88%	78%			選修	學分/時數	37/ 37	70%/ 70%	0%			合計	學分/時數	108/108	81%/ 81%	75%	
共同科	必修	學分/時數	10/ 20	12%/ 22%	22%																																											
	選修	學分/時數	16/ 16	30%/ 30%	30%																																											
	合計	學分/時數	26/ 36	19%/ 25%	25%																																											
專業科	必修	學分/時數	71/ 71	88%/ 88%	78%																																											
	選修	學分/時數	37/ 37	70%/ 70%	0%																																											
	合計	學分/時數	108/108	81%/ 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. 通識博雅課程修滿16學分(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)