

# 黎明技術學院105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	乙	44D
第一學年		第二學年		第三學年		第四學年
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		108學年第1學期(108年 8月至109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 生命教育類 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 觀光與餐旅概論 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲英文會話 專業 選修 2/ 2 酒類知識禮讚 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 3 選 1 中餐烹調(一) 專業 選修 3/ 4 -專業選修----- 麵包製作 專業 選修 4/ 5 -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 自然科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 餐旅會計學 專業 必修 2/ 2 葡萄酒品評 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----- 美食拍攝技巧 專業 選修 2/ 2 世界飲食文化 專業 選修 2/ 2 菜單設計與說菜技巧 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 西餐烹調(二) 專業 選修 3/ 4 義式料理 專業 選修 3/ 4 中式點心 專業 選修 3/ 4 蛋糕製作 專業 選修 3/ 4 蛋糕裝飾藝術 專業 選修 3/ 4 中餐烹調(二) 專業 選修 3/ 4 -專業選修----- 以上課程 6 選 2		專題製作(一) 專業 必修 2/ 2 餐旅行銷管理 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 雞尾酒調製 專業 選修 2/ 2 人力資源管理 專業 選修 2/ 2 連鎖業經營管理 專業 選修 2/ 2 初階餐飲法語會話 專業 選修 2/ 2 婚宴與展場規劃 專業 選修 2/ 2 宴會管理實務 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 6 選 1 進階西餐烹調 專業 選修 3/ 4 套餐製備 專業 選修 3/ 4 西式糕點製作 專業 選修 3/ 4 進階中餐烹調(二) 專業 選修 3/ 4 燒臘滷燒焗 專業 選修 3/ 4 宴會點心製作 專業 選修 3/ 4 -專業選修----- 以上課程 6 選 2		學年校外實習-I 專業 必修 10/10 -專業必修-----
總學分/時數 25/ 30 必修 12/ 15 選修 13/ 15		總學分/時數 20/ 24 必修 8/ 10 選修 12/ 14		總學分/時數 12/ 14 必修 4/ 4 選修 8/ 10		總學分/時數 10/ 10 必修 10/ 10 選修 0/ 0
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		108學年第2學期(109年 2月至109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 生命教育類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 營養學 專業 必修 2/ 2 烘焙概論 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲美學設計 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 2 選 1 餐飲服務技能 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 客房管理實務 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 以上課程 1 選 0 食材藝術創作 專業 選修 3/ 4 西餐烹調(一) 專業 選修 3/ 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 自然科學類 共同 選修 2/ 2 -共同選修----- 餐飲媒體設計 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐車實習體驗 專業 選修 2/ 2 顧客關係管理 專業 選修 2/ 2 進階餐飲日文 專業 選修 2/ 2 餐飲創業規劃設計 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 4 選 1 法式桌邊服務 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 咖啡烘豆與調製拉花 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 法式與低溫烹調 專業 選修 3/ 4 歐點製作 專業 選修 3/ 4 進階中餐烹調(一) 專業 選修 3/ 4 廣式點心 專業 選修 3/ 4 法式點心 專業 選修 3/ 4 翻糖藝術 專業 選修 3/ 4 -專業選修----- 以上課程 6 選 2		專題製作(二) 專業 必修 2/ 2 職場倫理 專業 必修 2/ 2 校內實習 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 進階餐飲法語會話 專業 選修 2/ 2 海外參訪 專業 選修 2/ 2 茶湯文化與茶湯品評 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 3/ 4 宴會餐食製作 專業 選修 3/ 4 拉糖藝術 專業 選修 3/ 4 團體膳食規劃製作 專業 選修 3/ 4 巧克力工藝 專業 選修 3/ 4 -專業選修----- 以上課程 5 選 2		學年校外實習-II 專業 必修 10/10 -專業必修-----
總學分/時數 23/ 28 必修 11/ 14 選修 12/ 14		總學分/時數 20/ 24 必修 5/ 7 選修 15/ 17		總學分/時數 12/ 14 必修 6/ 6 選修 6/ 8		總學分/時數 10/ 10 必修 10/ 10 選修 0/ 0
狀 態 欄						
總學分/時數 132/154 必修學分/時數 66/76 選修學分/時數 66/78 校外實習選修學分						
共同科 必修 學分/時數 10/ 20 15%/ 26% 選修 學分/時數 16/ 16 24%/ 21% 合計 學分/時數 26/ 36 20%/ 23% 專業科 必修 學分/時數 56/ 56 85%/ 74% 選修 學分/時數 50/ 62 76%/ 0% 合計 學分/時數 106/118 80%/ 77%						

畢業標準:總學分:128 總必修: 66 總選修: 62 專業(本系)選修: 46  
 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」。  
 2. 通識博雅課程修滿16學分。  
 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