

# 黎明技術學院日間部四年制技術系餐飲管理系 標準課程表

109學年度入學學生適用

經1090220\_108學年度第二學期第1次課程委員會通過

最後修改日期：

| 109學年度(一年級)  |                 |     |    | 110學年度(二年級) |        |           |     | 111學年度(三年級) |     |         |           | 112學年度(四年級) |    |     |    | 累計      |    | 畢業 |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|--------------|-----------------|-----|----|-------------|--------|-----------|-----|-------------|-----|---------|-----------|-------------|----|-----|----|---------|----|----|----|-----|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|
| 類別           | 科目              | 上學期 |    | 下學期         |        | 科目        | 上學期 |             | 下學期 |         | 科目        | 上學期         |    | 下學期 |    | 學分      | 時數 | 學分 | 時數 |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 | 學分  | 時數 | 學分          | 時數     |           | 學分  | 時數          | 學分  | 時數      |           | 學分          | 時數 | 學分  | 時數 |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 共同科目<br>必修   | 國文一             | 2   | 2  |             |        | 英語會話      | 2   | 2           |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 體育一             | 2   | 2  |             |        |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 服務學習課程一         | 0   | 1  |             |        |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 英文一             | 2   | 2  |             |        |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 邏輯運算思維          | 2   | 2  |             |        |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 國文二             |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 體育二             |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 英文二             |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 服務學習課程二         |     |    | 0           | 1      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 小計           |                 | 8   | 9  | 6           | 7      | 小計        |     | 2           | 2   | 小計      |           | 小計          |    | 小計  |    | 16      | 18 | 14 | 16 |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 院訂<br>(專業必修) | 職場倫理            | 2   | 2  |             |        | 行銷實務      | 2   | 2           |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 產業論壇            | 2   | 2  |             |        |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 小計              |     | 4  | 4           | 小計     |           | 2   | 2           | 小計  |         | 小計        |             | 小計 |     | 6  | 6       | 0  | 0  |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 專業必修         | 美姿美儀            | 2   | 2  |             |        | 葡萄酒品評     | 2   | 2           |     |         | 專題製作(一)   | 1           | 1  |     |    | 校外實習(一) | 9  | 9  |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 食材認識與採購         | 2   | 2  |             |        | 餐廳管理規劃與設計 |     |             | 2   | 2       | 法式桌邊服務    | 3           | 3  |     |    | 校外實習(二) |    |    | 9  | 9   |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 中餐烹調(一)         | 4   | 4  |             |        | 餐飲會計學     |     |             | 2   | 2       | 宴會管理實務    | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 西餐烹調(一)         |     |    | 4           | 4      |           |     |             |     | 校內實習    |           |             | 2  | 2   |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 食品衛生與餐飲安全 HACCP |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     | 專題製作(二) |           |             | 1  | 1   |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 餐飲服務技能          |     |    | 3           | 3      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 烘焙概論            |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 營養學             |     |    | 2           | 2      |           |     |             |     |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 小計              |     | 8  | 8           | 13     | 13        | 小計  |             | 2   | 2       | 4         | 4           | 小計 |     | 6  | 6       | 3  | 3  | 小計 |     | 9   | 9  | 9  | 9   | 54  | 54  | 62  |
| 專業選修         | 麵包製作            | 4   | 4  |             |        | 伴手禮製作     | 4   | 4           |     |         | 進階西餐烹調    | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 餐飲英文會話          | 2   | 2  |             |        | 西餐烹調(二)   | 4   | 4           |     |         | 異國點心製作    | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 餐飲設備與器具維護       | 2   | 2  |             |        | 美食拍攝技巧    | 2   | 2           |     |         | 人力資源管理    | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 酒類知識導論          |     |    | 2           | 2      | 中餐烹調(二)   | 4   | 4           |     |         | 套餐製備      | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 創意美學概論          |     |    | 2           | 2      | 義式料理      | 4   | 4           |     |         | 婚宴與展場規劃   | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              | 調味料科學           | 4   | 4  |             |        | 餐飲日文      | 2   | 2           |     |         | 燒臘滷燻焗     | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 中式點心      | 4   | 4           |     |         | 進階中餐烹調(二) | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 蛋糕製作與裝飾藝術 | 4   | 4           |     |         | 雞尾酒調製     | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 咖啡烘豆與調製拉花 | 2   | 2           |     |         | 宴會點心製作    | 4           | 4  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 菜單設計與說菜技巧 | 2   | 2           |     |         | 日本料理      |             |    | 4   | 4  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 餐車實習體驗    |     |             | 2   | 2       | 拉糖藝術      |             |    | 4   | 4  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 餐飲創業規劃設計  |     |             | 2   | 2       | 巧克力工藝     |             |    | 4   | 4  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 翻糖藝術      |     |             | 4   | 4       | 茶飲文化與茶湯品評 |             |    | 2   | 2  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 進階中餐烹調(一) |     |             | 4   | 4       | 宴會餐食製作    |             |    | 4   | 4  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 海外實習參訪    |     |             | 2   | 2       | 團體膳食規劃製作  |             |    | 4   | 4  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 法式與低溫烹調   |     |             | 4   | 4       | 顧客關係管理    |             |    | 2   | 2  |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 法式點心      |     |             | 4   | 4       |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 廣式點心      |     |             | 4   | 4       |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             | 餐飲媒體設計 |           |     | 2           | 2   |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             | 歐點製作   |           |     | 4           | 4   |         |           |             |    |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 小計           |                 | 8   | 8  | 8           | 8      | 小計        |     | 32          | 32  | 32      | 32        | 小計          |    | 30  | 30 | 24      | 24 | 小計 |    | 134 | 134 | 38 | 38 |     |     |     |     |
| 通識科目<br>選修   | 人文藝術類           |     |    | 2           | 2      | 社會科學類     | 2   | 2           |     |         | 生命教育類     | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        | 社會科學類     |     |             | 2   | 2       | 自然科學類     | 2           | 2  |     |    |         |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
|              |                 |     |    |             |        |           |     |             |     |         |           | 生命教育類       |    |     | 2  | 2       |    |    |    |     |     |    |    |     |     |     |     |
| 小計           |                 |     |    | 2           | 2      | 小計        |     | 2           | 2   | 2       | 2         | 小計          |    | 4   | 4  | 2       | 2  | 小計 |    | 12  | 12  | 14 | 14 |     |     |     |     |
| 合計           |                 | 28  | 29 | 29          | 30     | 合計        |     | 40          | 40  | 38      | 38        | 合計          |    | 40  | 40 | 29      | 29 | 合計 |    | 9   | 9   | 9  | 9  | 222 | 224 | 128 | 130 |

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 通識選修課程修滿12學分
- 3 專業能力-B類證照(2張)或C類證照(1張)
- 4 符合餐飲管理系校外實習辦法規定

