

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	乙	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----- 蔬果雕刻與盤飾 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----- 世界飲食文化 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 客家美食製作 專業 選修 4/ 4 中式米食加工 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----- 西式糕點製作 專業 選修 4/ 4 日本料理 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 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 服務品質管理 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----- 西式點心製作實習 專業 選修 4/ 4 進階中餐烹調製作實習 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 2 選 1		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 宴會管理 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 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 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 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 台菜烹調與小吃 專業 選修 4/ 4 拉糖藝術 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						
共同科 必修 學分/時數 10/ 20 12%/ 22% 選修 學分/時數 16/ 16 29%/ 29% 合計 學分/時數 26/ 36 19%/ 25% 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)