

# 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	進修部四年制技術系	班別	甲	54D
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
國文一 共同 必修 2/ 2 英文一 共同 必修 2/ 2 台灣歷史與文化 共同 必修 2/ 2 運動與健康 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 食品衛生與餐旅安全HACCP專業 必修 2/ 2 餐飲管理 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 餐飲英文會話 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 1 選 0 蔬果雕刻與裝飾 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 中餐烹調 專業 必修 4/ 4 -專業必修-----		英文會話 共同 必修 2/ 2 健康適能與體重管理 共同 必修 2/ 2 生命科學 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 食物與營養學 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----- 連鎖業經營管理 專業 選修 2/ 2 人際關係與溝通技巧 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 2 選 1 雞尾酒調製 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 西式點心製作實習 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 客家美食製作 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 1 選 0 -----		民主法治與生活 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 宴會管理 專業 必修 2/ 2 酒類知識導論 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 綠色飲食規劃 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 1 選 0 ----- 西餐烹調 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 台菜烹調與小吃 專業 選修 4/ 4 -專業選修-----		自然科學 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 人力資源管理 專業 必修 2/ 2 專題製作(一) 專業 必修 2/ 2 職場倫理 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 葡萄酒品評 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 法式桌邊烹調 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 進階中餐烹調製作實習 專業 選修 4/ 4 日本料理 專業 選修 4/ 4 -專業選修----- 以上課程 2 選 0 -----
總學分/時數 19/ 19 必修 16/ 16 選修 3/ 3		總學分/時數 19/ 19 必修 14/ 14 選修 5/ 5		總學分/時數 14/ 14 必修 10/ 10 選修 4/ 4		總學分/時數 13/ 13 必修 11/ 11選修 2/ 2
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
國文二 共同 必修 2/ 2 英文二 共同 必修 2/ 2 環境與生活 共同 必修 2/ 2 運動與休閒 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 食材認識與採購 專業 必修 2/ 2 烘焙概論 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 世界飲食文化 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 2 選 1 ----- 餐飲服務技能 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 基礎烘焙 專業 選修 3/ 3 調味料科學 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 以上課程 2 選 1 -----		競技運動與體適能 共同 必修 2/ 2 人文藝術 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 餐旅會計學 專業 必修 2/ 2 國際禮儀 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 養生茶飲 專業 選修 3/ 3 -專業選修----- 中式點心 專業 必修 4/ 4 -專業必修----- 中式米食加工 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 2 選 1 -----		音樂欣賞 共同 必修 2/ 2 -共同必修----- 餐廳規劃與設計 專業 必修 2/ 2 成本控制與分析 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 初階餐飲日文 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 -專業選修----- 以上課程 3 選 0 ----- 咖啡調製與拉花 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 中式麵食加工 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 2 選 1 -----		專題製作(二) 專業 必修 2/ 2 餐旅行銷 專業 必修 2/ 2 -專業必修----- 海外參訪 專業 選修 2/ 2 餐飲資訊系統操作 專業 選修 2/ 2 -專業選修----- 以上課程 2 選 0 ----- 茶文化與茶湯品評 專業 必修 3/ 3 -專業必修----- 異國料理 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 -----
總學分/時數 20/ 20 必修 15/ 15 選修 5/ 5		總學分/時數 19/ 19 必修 12/ 12 選修 7/ 7		總學分/時數 13/ 13 必修 9/ 9 選修 4/ 4		總學分/時數 11/ 11 必修 7/ 7選修 4/ 4
狀 態 欄						
總學分/時數128/128 必修學分/時數 94/94 選修學分/時數 34/34 校外實習選修學分						
共同科	必修 學分/時數 32/ 32	34%/ 0%	34%/ 0%			
	選修 學分/時數 0/ 0	0%/ 25%	0%/ 25%			
	合計 學分/時數 32/ 32	66%/ 66%	66%/ 66%			
專業科	必修 學分/時數 62/ 62	100%/ 0%	100%/ 0%			
	選修 學分/時數 34/ 34	75%/ 75%	75%/ 75%			
	合計 學分/時數 96/ 96					

畢業標準:總學分:128 總必修: 94 總選修: 34 專業(本系)選修: 34