

景文科技大學附設專科進修學校 101學年度 二專 餐飲管理科 流通組 課程規劃表

本課程規劃經101年4月2日第3次系課程規劃小組通過
 本課程規劃經101年4月13日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經101年4月24日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經101年5月4日教務會議通過

101學年度入學新生適用

類別	一年級((101))				二年級(102)				總計			
	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期				第二學期	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	學分	時數
基礎通識	英文(一)	3	3			憲法與國家發展	2	2				
	本國文學與經典選讀(一)	3	3			歷史通論與文化導覽			2	2		
	英文(二)			3	3							
	本國文學與經典選讀(二)			3	3							
	小計	6	6	6	6	小計	2	2	2	2	16	16
核心通識	*生涯規劃與倫理生活	2	2									
	*生命關懷與全人教育			2	2							
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4
專業必修	*餐飲管理	2	2			*商業套裝軟體	2	2				
	*食物製備原理	2	2			*飲料管理	2	2				
	餐旅服務技術	3	3			*餐飲文化	2	2				
	*人際關係與溝通技巧	2	2			*菜單設計	2	2				
	校外實習(一)	1	1			飲料及吧檯實習	5	5				
	服務業管理實習	5	5			校外實習(二)	1	1				
	餐飲連鎖經營管理實習			5	5	*餐飲會計	2	2				
	管理學			2	2	*餐飲英文(一)	2	2				
						餐飲英文(二)			2	2		
						咖啡與茶調製實務			2	2		
						現場作業實習			5	5		
						採購與成本控制			2	2		
小計	15	15	7	7	小計	18	18	11	11	51	51	
專業選修	西餐烹調			3	3	中餐烹調	3	3				
						西式烘焙			3	3		
	小計	0	0	3	3	小計	3	3	3	3	9	9
總計(必修)	23	23	15	15	總計(必修)	20	20	13	13	71	71	
總計(選修)	0	0	3	3	總計(選修)	3	3	3	3	9	9	
總計	23	23	18	18	總計	23	23	16	16	80	80	

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：20/20
3. 專業必修學分數/時數：51/51
4. 專業選修學分數/時數：9/9
5. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整或暑期修習。

本案業經本校101年5月4日100學年度第二學期第1次教務會議修正通過

系主任簽章：

餐飲管理系主任 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院院長 吳天元

進修專校承辦人員：

進修學院暨專校組 李貞慧