

景文科技大學進修部 101 學年度二技 餐飲管理系 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議通過
 本課程規劃經101年4月20日校課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經101年5月1日教務會議通過

101學年度入學新生適用

類別	三年級(101)				四年級(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
共同必修	體育	0	2	0	2						
	小計	0	2	0	2	小計	0	0	0	0	0
知性通識	*B:人文藝術類	2	2								
	*D:自然科學類			2	2						
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4
專業必修	服務業英語(一)	2	2			*餐飲趨勢	2	2			
	*說話的藝術	2	2			*人力資源管理	2	2			
	*辛香料認識與應用	2	2			*營養學	2	2			
	*餐飲資訊系統	2	2			*公共關係與危機處理	2	2			
	創意飲料	3	3			異國料理	3	3			
	服務業英語(二)			2	2	*國際禮儀	2	2			
	*餐飲專題研討			2	2	餐飲美學			2	2	
	*行銷學			2	2	創意料理			3	3	
	*服務業品質管理			2	2	餐飲創業與規劃			2	2	
	創意烘焙			3	3	財務管理			2	2	
	*餐飲連鎖經營管理			2	2	保健膳食			2	2	
小計	11	11	13	13	小計	13	13	11	11	48	48
專業選修	市場調查與資料分析	2	2			健康蔬食烹調	3	3			
	蔬果雕刻與盤飾	3	3			吧檯管理	2	2			
	餐飲實作實習(一)	5	5			餐廳設計與規劃	2	2			
	餐飲法規			2	2	餐飲實作實習(三)	5	5			
	藝術蛋糕裝飾			3	3	養生膳食設計與製備			3	3	
	領導統御管理			2	2	食物品評			2	2	
	餐飲實作實習(二)			5	5	綠色餐飲			2	2	
	小計	10	10	12	12	餐飲實作實習(四)			5	5	
小計	10	10	12	12	小計	12	12	7	7	41	41
總計(必修)	13	15	15	17	總計(必修)	13	13	11	11	52	56
總計(選修)	5	5	5	5	總計(選修)	5	5	5	5	20	20
總計	18	20	20	22	總計	18	18	16	16	72	76

附則：

本案業經本校(01年05月01日)100學年度第 2 學期第 / 次教務會議修正通過

1. 畢業學分數：22
2. 共同必修學分數/時數：0/4
3. 知性通識學分數/時數：4/4(知性通識四類領域課程合計4學分，由各院訂定兩類(不含與各院系相關領域的類別)，課程則由通識育中心管理編配，同學應於畢業前修完此兩類領域課程。
3. 專業必修學分數/時數：48/48
4. 專業選修學分數/時數：20/20
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。
6. 承認外系選修至多6學分。

系主任簽章：



院長簽章：



進修部承辦人員：

