

景文科技大學 101 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 日間部四年制課程規劃表

本課程規劃經101年4月2日第2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20日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經101年5月1日教務會議通過
 本課程規劃經102年4月1日系課程規劃小組修正通過
 本課程規劃經102年4月2日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經102年5月7日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經102年5月7日教務會議通過
 本課程規劃經102年9月16日系課程規劃小組修正通過
 本課程規劃經102年10月3日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經102年10月22日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經 年 月 日教務會議通過

101學年度入學新生適用

學年	一年級(101)				二年級(102)				三年級(103)				四年級(104)				總計			
	科目	第一學期 學分/時數	第二學期 學分/時數	學分/時數	科目	第一學期 學分/時數	第二學期 學分/時數	學分/時數	科目	第一學期 學分/時數	第二學期 學分/時數	學分/時數	科目	第一學期 學分/時數	第二學期 學分/時數	學分/時數				
通識必修	基礎通識	本國文學與經典選讀(一)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			
	基礎通識	本國文學與經典選讀(二)			3	3			3	3			3	3						
	基礎通識	英文(一)	3	3					3	3										
	基礎通識	英文(二)			3	3							3	3						
	基礎通識	※餐文之道	1	1									2	2						
	基礎通識	小計	7	7	6	6							4	4						
	核心通識																			
	核心通識																			
	核心通識	小計	0	0	0	0														
	知性通識																			
知性通識																				
知性通識	小計	0	0	0	0															
其他通識																				
其他通識																				
其他通識	小計	0	4	0	4															
院訂必修		觀光餐旅概論	2	2																
		管理學			2	2														
		小計	2	2	2	2														
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2																
	基礎專業	餐飲服務技術	3	3																
	基礎專業	餐飲會計	2	2																
	基礎專業	中餐烹調	3	3																
	基礎專業	西式烘焙			3	3														
	基礎專業	餐飲管理			2	2														
	基礎專業	小計	10	10	5	5														
	進階專業																			
	進階專業																			
	進階專業	小計	0	0	0	0														
選修	餐飲管理課程	採購與成本控制			2	2														
	餐飲管理課程	菜單設計			2	2														
	廚藝技術課程	食品衛生與安全(HACCP)			2	2														
	廚藝技術課程																			
	廚藝技術課程																			
	廚藝技術課程																			
	廚藝技術課程																			
	廚藝技術課程																			
	廚藝技術課程																			
	活動規劃課程																			
活動規劃課程																				
活動規劃課程	小計	0	0	10	10															
總計(必修)		19	23	13	17															
總計(選修)		0	0	6	6															
總計		19	23	19	23															

※開課總時數160以下

附則：

- 畢業學分數/時數：129/141
- 通識必修學分數/時數：33/45；院訂必修學分數/時數：21/21
- 專業必修學分數/時數：35/35；選修學分數/時數：40/40
- 為增加同學選課空間，可承認(6)個彈性學分作為本系選修學分(彈性學分包括外系學分及通識課程)，超過部份不予承認。
- 知性通識四類領域課程合計8學分，其中(A)類本系以[健康休閒(A)咖啡茶文化：2學分]名稱納入，由系上專業老師授課，餘三類課程由通識教育中心管理編配，同學應於畢業前修完此四類領域課程。
- 以「※」註記之科目為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
- 可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：校外實習(一)、校外實習(二)、國際禮儀、海外參訪研習。
- 可列為服務學習課程為：餐飲實務與實習。
- 本系語文畢業門檻：多益測驗檢定最低標準分數為380分或全民英文檢定為中級(以上二者皆可追溯自入學前兩年)，通過相關檢定始可取得畢業資格。
- 餐飲類證照畢業門檻：除入學前之原有證照外，畢業前需取得餐飲相關全國技術士丙級證照二張或乙級證照一張或餐旅相關國際證照(如City & Guilds餐旅系列國際證照)。
- 電腦證照畢業門檻：畢業前取得以下任一電腦證照均可
 - (1)電腦軟體應用丙級
 - (2)TQC：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級
 - (3)中華民國電腦教育發展協會(電教協會)的MOCC認證(Master of Complete Certificate)：1.Microsoft Word 2000/2002 標準級認證(PreMous Core)；2. Microsoft Word 2000/2002 專業級認證

教務處承辦人員：

註冊組 許惠玲

系助教簽章：

餐飲管理系 廖珍珠

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 梁英文