

景文科技大學附設專科進修學校 103學年度 二專 餐飲管理科 課程規劃表

本課程規劃經103年3月31日系科課程規劃小組通過
 本課程規劃經103年4月14日院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經103年4月29日校課程規劃委員會通過
 本課程規劃經103年5月19日教務會議通過

103學年度入學新生適用

學年	一年級(103)						二年級(104)						總計		
	類別	課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱	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	本國文學與經典選讀(一)	3	3			憲法與國家發展	2	2							
	英文(一)	3	3			歷史通論與文化導覽			2	2					
	英聽訓練(一)	1	2												
	本國文學與經典選讀(二)			3	3										
	英文(二)			3	3										
	英聽訓練(二)			1	2										
	小計	7	8	7	8	小計	2	2	2	2	18	20			
核心通識	生命關懷與全人教育	2	2												
	生涯規劃與倫理生活			2	2										
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4			
專業必修	基礎專業	觀光餐旅概論	2	2			餐飲專業英語(一)	2	2						
		中餐烹調	3	3			基礎日語	2	2						
		商業套裝軟體	2	2			飲料管理與調製	3	3						
		人際關係與溝通技巧	2	2			餐飲會計	2	2						
		食物製備原理	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2						
		餐飲管理			2	2	西式烘焙	3	3						
		點心設計與製作			3	3	食品衛生與安全(HACCP)			2	2				
		咖啡與茶調製實務			2	2	西餐烹調			3	3				
		管理學			2	2	採購與成本控制			2	2				
	餐旅服務技術			3	3	餐飲文化	2	2							
	小計	11	11	12	12	小計	16	16	7	7	46	46			
進階專業						餐飲專業英語(二)			2	2					
						餐飲專業日語			2	2					
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	4	4	4	4			
專業選修	餐飲管理課群					餐務管理	2	2							
						俱樂部經營管理			2	2					
	廚藝技術課群					葡萄酒與烈酒			2	2					
	創新技術課群					消費者行為			2	2					
	文化溝通課群					職場英文			2	2					
	整合規劃課群					宴會規劃與管理	2	2							
	小計	0	0	0	0	小計	4	4	8	8	12	12			
合計(必修)		20	21	21	22	合計(必修)		18	18	13	13	72	74		
合計(選修)		0	0	0	0	合計(選修)		2	2	6	6	8	8		
總計		20	21	21	22	總計		20	20	19	19	80	82		

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：22/24
3. 專業必修學分數/時數：50/50
4. 專業選修學分數/時數：8/8

本案業經本校103年5月19日102學年度第2學期第1次教務會議修正通過

系助教簽章：餐飲管理系 廖玲珠

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 梁英文

進修專校承辦人員：進修學院 黃春芳