

景文科技大學 103 學年度課程規劃變更需求表

部別：日間部 學制：二技(香港專班) 系別：餐飲管理

原課程標準						修改後之課程標準						說明
課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	
餐飲資訊系統	三	上	選	2	2	餐飲科技設備應用	三	上	選	2	2	依課規委員建議修正科目名稱
餐飲連鎖經營與管理	四	上	選	2	2	餐飲連鎖經營管理	四	上	選	2	2	酌作文字修正
餐飲創業與規劃						餐飲創業與餐廳規劃	四	下	選	2	2	酌作文字修正

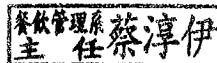
備註:若為【新增】則原課程標準請空白，若為【刪減】則修改後之課程標準請空白，並請在說明欄註明【新增】或【刪減】。

本案業經本校(04年05月26日)03學年度第 2 學期第 1 次教務會議修正通過

系助教簽章

 廖玲珠

系主任簽章：

 蔡淳伊

院長簽章：

 梁英文

填表日期：1030819

景文科技大學 103學年度 二技 餐飲管理系課程規劃表 (香港專班)

本課程規劃經102年09月30日第2次系課程規劃小組通過
 本課程規劃經102年10月03日院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經102年10月22日校課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經102年11月20日教務會議通過
 本課程規劃經103年08月19日第1次系課程規劃小組修正通過
 本課程規劃經103年 月 日院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經103年 月 日校課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經103年 月 日教務會議通過

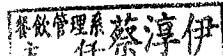
103學年度入學新生適用


類別	三年級(103)					四年級(104)					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
專業必修	餐飲專業英語(一)	2	2			飲料管理與調製	3	3				
	中餐烹調	3	3			行銷學	2	2				
	食物製備原理	2	2			國際禮儀	2	2				
	咖啡與茶調製實務	2	2			西餐烹調	3	3				
	企業實習			9	9	餐飲管理			2	2		
	企業實習報告			3	3	西式烘焙			3	3		
	小計	9	9	12	12	小計	10	10	5	5	36	36
專業選修	營養學	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2				
	基礎日語	2	2			服務業品質管理	2	2				
	餐飲科技設備應用	2	2			人力資源管理	2	2				
	點心設計與製作	3	3			餐飲專業日語	2	2				
	人際關係與溝通技巧	2	2			餐飲會計	2	2				
	餐飲美學	2	2			宴會規劃與管理			2	2		
						健康蔬食烹調			3	3		
						葡萄酒與烈酒			2	2		
						餐飲創業與餐廳規劃			2	2		
						餐飲趨勢			2	2		
						服務業英語			2	2		
	小計	13	13	0	0	小計	10	10	13	13	36	36
	總計(必修)	9	9	12	12	總計(必修)	10	10	5	5	36	36
	總計(選修)	13	13	0	0	總計(選修)	10	10	13	13	36	36
	總計	22	22	12	12	總計	20	20	18	18	72	72

附則：

本案業經本校(104年05月>6日)學年度第 2 學期第 / 次教務會議修正通過

1. 畢業學分數：72
2. 專業必修學分數/時數：38/38
3. 專業選修學分數/時數：34/34
4. 為增加同學選課空間，承認外系選修作為本系選修學分至多10學分。

系主任簽章：

院長簽章：

教務處承辦人員：