



# 景文科技大學 103 學年度課程規劃變更申請表

部別： 日間部                      學制： 四技(產學攜手專班)                      系列： 餐飲管理系

原課程標準						修改後之課程標準					備 註	
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
						蔬果雕刻與盤飾	三	上	選	3	3	
						健康蔬食烹調	三	上	選	3	3	
						進階烘焙	三	上	選	3	3	
						藝術蛋糕裝飾	三	下	選	3	3	
						宴席設計與製備	三	下	選	3	3	
						日式料理	三	下	選	3	3	
說 明		新增選修課目以提供學生更多選擇。										

系主任簽章： 

院長簽章： 

<p><b>學系課規會議審查意見</b></p> <p>同意新增。</p> <p style="text-align: right;">系主任(簽署) </p>
<p><b>學院課規會議審查意見</b></p> <p>同意新增。</p> <p style="text-align: right;">院 長(簽署) </p>
<p>教務會議決議--<u>104</u>學年度第<u>2</u>學期課程規劃及教務聯席會議追認通過</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 同意更正及備查</p> <p><input type="checkbox"/> 不同意更正</p>

備註：

1. 本申請表若為一般課程修正請於課程規劃修正前一學期送件，若為計劃型緊急修正者請於課程規劃委員會會議開會兩週前送件，逾期恕不列入議程討論。
2. 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】。

景文科技大學 103學年度 餐飲管理系 日間部四年制課程規劃表 (產學攜手班)

本課程規劃經102年4月1日 系課程規劃小組通過  
 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通過  
 本課程規劃經102年4月16日 校課程規劃委員會通過  
 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6月21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修正通過  
 本課程規劃經102年10月22日 校課程規劃委員會修正通過  
 本課程規劃經102年11月20日 教務會議修正通過  
 本課程規劃經104年11月26日 系課程規劃小組修正通過  
 本課程規劃經105年4月18日 觀光餐旅學院課程規劃委員會修正通過  
 本課程規劃經105年5月10日 課程規劃及教務聯席會議通過

103學年度入學新生適用

學年 類別	一年級(103)				二年級(104)				三年級(105)				四年級(106)				總計				
	科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目	學分	時數	學分	時數	科目			學分	時數	學分
通識	本國文學與經典選讀(一)	2	2								*知性通識	2	2	2	2						
	英文(一)	2	2								體育	2	2	2	2						
	體育	2	2	2	2																
	本國文學與經典選讀(二)			2	2																
	英文(二)			2	2																
小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	20	20
專業必修	中餐烹調	4	4			企業實習(一)	5	5			異國料理(一)	4	4			企業實習(三)	5	5			
	觀光餐旅概論	2	2			*餐旅服務技術	3	3			服務業英語(一)	2	2			企業實習(四)			5	5	
	食物製備原理	2	2			*飲料管理與調製	3	3			服務業英語(二)			2	2						
	國際禮儀	2	2			企業實習(二)			5	5											
	餐飲專業英語(一)	2	2			*西餐烹調			4	4											
	西式烘焙			4	4																
	餐飲管理			2	2																
	小計	12	12	6	6	小計	11	11	9	9	小計	6	6	2	2	小計	5	5	5	5	56
專業選修	菜單設計與說菜技巧	2	2			*餐飲專業英語(二)	2	2			專題製作(一)	4	4			*點心設計與製作	3	3			
	食品衛生與安全	2	2			*人際關係與溝通	2	2			餐飲實務與實習(二)	3	3			*人力資源管理	2	2			
	餐飲文化	2	2			*營養學	2	2			宴會規劃與管理	2	2			*餐飲創業與規劃	2	2			
	中式小吃製備			4	4	*咖啡與茶調製實務			2	2	餐飲專業日語	2	2			*異國料理(二)			4	4	
	餐飲實務與實習(一)			3	3	*餐飲資訊系統	2	2	2	2	蔬果雕刻與裝飾	3	3			*餐飲連鎖經營管理			2	2	
	餐飲趨勢			2	2	*基礎日語			2	2	健康蔬食烹調	3	3			*電子商務與網路行銷			2	2	
	餐飲美學			2	2	*葡萄酒與烈酒			2	2	進階烘焙	3	3								
											藝術蛋糕裝飾			3	3						
											宴席設計與製備			3	3						
											日式料理			3	3						
											專題製作(二)			4	4						
											餐飲實務與實習(三)			3	3						
											服務業品質管理			2	2						
											公共關係與危機處理			2	2						
小計	6	6	11	11	小計	6	6	8	8	小計	20	20	20	20	小計	7	7	8	8	86	86
總計(必修)	18	18	12	12	總計(必修)	11	11	9	9	總計(必修)	10	10	6	6	總計(必修)	5	5	5	5	76	76
總計(選修)	4	4	9	9	總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	9	9	9	9	總計(選修)	5	5	6	6	52	52
總計	22	22	21	21	總計	15	15	15	15	總計	19	19	15	15	總計	10	10	11	11	128	128

附則:

1. 畢業學分數/時數:128/128
2. 通識必修學分數/時數:20/20
3. 大二與大四以「\*」註記之科目為單學期課程,可調整為學期中或暑期修習。
4. 大一升大二、大三升大四的暑假期間需返校修習學分。
5. 大二升大四至企業實習期間,每週需返校上課一日。
6. \*知性通識為人文藝術類(B)、社會科學類(C)、自然科學類(D),同學應於畢業前修完二類領域課程(三選二)。

教務處承辦人員:

教務處 黃獻輝

系助教簽章:

餐飲管理系 廖玲珠

系主任簽章:

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章:

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁