

景文科技大學附設專科進修學校 102學年度 二專 餐飲管理科 流通組 課程規劃表

本課程規劃經102年4月1日系科課程規劃小組通過
 本課程規劃經102年4月2日院課程規劃會委員議通過
 本課程規劃經102年4月16日校課程規劃委員會議通過
 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日系科課程規劃小組通過
 本課程規劃經102年10月3日院課程規劃會委員議通過
 本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經103年 5月 19日教務會議通過

102學年度入學新生適用

學年	一年級(102)						二年級(103)						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			
		本國文學與經典選讀(一)			3	3								
		英文(二)			3	3								
		小計	6	6	6	6	小計	2	2	2	2	16	16	
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	餐飲管理	2	2			商業套裝軟體	2	2					
		食物製備原理	2	2			飲料管理與調製	2	2					
		餐旅服務技術	3	3			餐飲文化	2	2					
		人際關係與溝通技巧	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2					
		企業實習	1	1			飲料及吧檯實習	5	5					
		服務業管理實習	5	5			進階企業實習	1	1					
		餐飲連鎖經營管理實習			5	5	餐飲會計	2	2					
		管理學			2	2	餐飲英文(一)	2	2					
										2	2			
											5	5		
										2	2			
		小計	15	15	7	7	小計	18	18	9	9	49	49	
	進階 專業						餐飲英文(二)			2	2			
小計		0	0	0	0	小計	0	0	2	2	2	2		
專業 選修	廚藝技 術課群	西餐烹調			3	3	中餐烹調	3	3					
							西式烘焙			3	3			
	小計	0	0	3	3	小計	3	3	3	3	9	9		
合計(必修)			23	23	15	15	合計(必修)	20	20	13	13	71	71	
合計(選修)			0	0	3	3	合計(選修)	3	3	3	3	9	9	
總計			23	23	18	18	總計	23	23	16	16	80	80	

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：20/20
3. 專業必修學分數/時數：51/51
4. 專業選修學分數/時數：9/9
5. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。

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 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：

進修部 車春芳

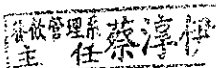
景文科技大學 102 學年度課程規劃變更需求表

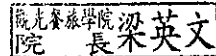
部別： 進修專校 學制： 流通組 系列： 餐飲管理

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	
餐飲服務技術	一	下	必	3	3	餐旅服務技術	一	下	必	3	3	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】。

系助教簽章： 

系主任簽章： 

院長簽章： 

填表日期：1020916