

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 課程規劃表

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日院課程規劃委員會議通過  
 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6月21日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經 102年10月3日院課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經 102年10月24日校課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經 102年11月19日教務會議通過  
 本課程規劃經 104年3月16日系課程規劃小組修正通過  
 本課程規劃經 104年3月24日院課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經 104年4月7日校課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經 104年 月 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			
	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(含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					
	廚藝技術 課群					俱樂部經營管理			2	2			
	創新創業 課群					葡萄酒與烈酒			2	2			
	文化溝通 課群					消費者行為			2	2			
	整合規劃 課群					職場英文			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
5. \*部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。

系助教簽章：

餐飲管理系  
主任 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  
院長 梁英文

進修專科承辦人員

進修學院  
主任 陳如貞