

景文科技大學 103 學年度課程規劃變更需求表



部別： 進修部 學制： 二技 系別： 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		
養生膳食設計與製備	四	下	選	3	3	宴席設計與製備	四	下	選	3	3		
說 明	1. 「養生膳食設計與製備」改為「宴席設計與製備」												

系主任簽章： 

院長簽章： 

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

<p>學系課規會議審查意見</p> <p>照案通過。</p>	<p>系主任(簽署) </p>
<p>學院課規會議審查意見</p> <p style="font-size: 1.5em;">通過。</p>	<p>院 長(簽署) </p>
<p>教務會議決議——<u> </u>學年度第<u> </u>學期教務會議追認通過</p> <p><input 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】。

景文科技大學進修部 103 學年度 二技 餐飲管理系 課程規劃表

3/8/12

本課程規劃經 103年3月31日系課程規劃小組通過
 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
 本課程規劃經 104年3月23日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 104年3月24日院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104年4月7日校課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104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				
共同必修	體育	0	2	0	2									
	小計	0	2	0	2	小計	0	0	0	0	0	0	4	
知性通識	B:人文藝術類	2	2											
	D:自然科學類			2	2									
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4		
專業必修	基礎專業	服務業英語(一)	2	2										
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2	
	進階專業	*餐飲科技設備應用	2	2			異國料理	3	3					
		*餐廳設計與規劃	2	2			*餐飲趨勢	2	2					
		*辛香料認識與應用	2	2			*國際禮儀	2	2					
		創意飲料	3	3			*媒體公關與危機處理	2	2					
		服務業英語(二)			2	2	*人力資源管理	2	2					
		*餐飲連鎖經營管理			2	2	*營養學	2	2					
		*餐飲專題研討			2	2	財務管理			2	2			
		*服務業品質管理			2	2	餐飲創業			2	2			
		創意烘焙			3	3	保健膳食			2	2			
		*行銷學			2	2	餐飲美學			2	2			
							創意料理			3	3			
小計	9	9	13	13	小計	13	13	11	11	46	46			
專業選修	餐飲管理課群	餐飲法規			2	2								
		領導統御管理			2	2								
	廚藝技術課群	蔬果雕刻與盤飾	3	3			健康蔬食烹調	3	3					
		藝術蛋糕裝飾			3	3	吧檯管理	2	2					
	創新技術課群	市場調查與資料分析	2	2			宴席設計與製備			3	3			
						電子商務與網路行銷	2	2						
	文化溝通課群					綠色餐飲			2	2				
						食物品評			2	2				
	整合規劃課群	企業實習(A)	5	5			企業實習(C)	5	5					
		企業實習(B)			5	5	企業實習(D)			5	5			
	小計	10	10	12	12	小計	12	12	12	12	46	46		
	總計(必修)	13	15	15	17	總計(必修)	13	13	11	11	52	56		
	總計(選修)	5	5	5	5	總計(選修)	5	5	5	5	20	20		
	總計	18	20	20	22	總計	18	18	16	16	72	76		

附則：

1. 畢業學分數：72
2. 共同必修學分數/時數：0/4
3. 知性通識學分數/時數：4/4
4. 知性通識四類領域課程由各系訂定兩類合計4學分，課程由通識教育中心管理編配，同學應於畢業前修畢此兩類領域課程。
5. 專業必修學分數/時數：48/48
6. 專業選修學分數/時數：20/20
7. *表示可於暑假先修課程。

本案業經本校104年05月26日103學年度第2學期第 / 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 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 梁英文

進修部承辦人員

進修部 陳如貞