

景文科技大學 101 學年度課程規劃變更需求表

部別： 進修部

學制： 四技

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	
桌邊烹調	四	下	選	3	3	異國料理	四	下	選	3	3	
						服務業英語	四	上	選	2	2	新增
						餐飲管理個案研究	四	下	選	2	2	新增
說 明						1. 桌邊烹調改為「異國料理」 2. 四上新增一門選修「服務業英語」，四下新增一門選修「餐飲管理個案研究」						

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

學系課規會議審查意見

照案通過。

系主任(簽署)

餐飲管理系 主任 蔡淳伊

學院課規會議審查意見

通過。

院 長(簽署)

觀光餐旅學院 院長 梁英文

教務會議決議-- 學年度第 學期教務會議追認通過

同意更正及備查

不同意更正

備註：

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

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 101 學年度四技餐飲管理系課程規劃表

時傳八

本課程規劃經101年04月02日第3次系課程規劃小組通過
 本課程規劃經101年04月13日院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經101年4月20日校課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經101年5月1日教務會議通過
 本課程規劃經103年03月31日第3次系課程規劃小組通過
 本課程規劃經103年04月10日院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經103年4月29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
 本課程規劃經104年03月23日課程規劃小組修正通過
 本課程規劃經104年03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

101學年度入學新生適用

學年	一年級(101)				二年級(102)				三年級(103)				四年級(104)				總計							
	類別	科目	第一學期		第二學期		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	學分	時數			學分	時數				
通識必修	基礎通識	本國文學與經典選讀(一)	3	3			英文(三)	2	2															
		英文(一)	3	3			憲法與國家發展*	2	2															
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	英文(四)			2	2													
		英文(二)			3	3	歷史通論與文化導覽*			2	2													
		小計	6	6	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	20	20	
	核心通識											生涯規劃與倫理生活	2	2										
												生命關懷與全人教育			2	2								
			小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4
								B: 人文藝術類	2	2			D: 自然科學類	2	2									
	知性通識																							
小計		0	0	0	0	小計	2	2	0	0	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	4	4		
其他通識	體育	1	2	1	2	體育	1	2	1	2														
	小計	1	2	1	2	小計	1	2	1	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	4	8		
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2								國際禮儀			2	2									
	管理學			2	2																			
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	6	6		
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			西餐烹調	3	3															
		飲料管理	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2															
		中餐烹調	3	3			餐飲專業英語(二)			2	2													
		餐飲會計	2	2			人際關係與溝通技巧			2	2													
		餐旅服務技術			3	3	咖啡與茶調製實務			2	2													
		餐飲管理			2	2																		
		小計	10	10	5	5	小計	5	5	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	26	26	
	進階專業											營養學	2	2			人力資源管理	2	2					
												餐飲專業日語(一)	2	2			公共關係與危機處理			2	2			
												餐飲專業日語(二)			2	2								
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	行銷學			2	2	小計	2	2	2	2	12	12	
選修	其他通識	軍訓(一)	0	2			軍訓(三)	0	2															
		軍訓(二)			0	2	軍訓(四)			0	2													
		小計	0	2	0	0	小計	0	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	0	4	
	餐飲管理課群	採購與成本控制			2	2	食品衛生與安全(HACCP)	2	2			領導統御管理	2	2			財務管理			2	2			
		商業套裝軟體			2	2	電子商務與網路行銷			2	2													
	廚藝技術課群						西式烘焙	3	3			藝術蛋糕裝飾	3	3			健康蔬食烹調	3	3					
							蔬果雕刻與裝飾	3	3			點心設計與製作	3	3			創意料理			3	3			
	創新創業課群											綠色餐飲	2	2			服務業品質管理	2	2					
																	餐飲連鎖經營管理	2	2					
																	餐飲管理個案研究			2	2			
																餐飲趨勢			2	2				
文化溝通課群	餐飲文化			2	2	餐飲美學	2	2			研究方法			3	3	服務業英語	2	2						
						消費者行為			2	2	食物品評			2	2									
整合規劃課群	菜單設計			2	2	宴會與會議管理	2	2			統計學			2	2	校外實習(四)	4	4						
						餐飲資訊系統	2	2								專題製作(一)	2	2						
服務技術課群																校外實習(五)	4	4						
																專題製作(二)			2	2				
																吧檯管理	2	2						
																異國料理			3	3				
	小計	0	0	8	8	小計	8	8	16	16	小計	14	14	14	14	小計	17	17	17	17	94	94		
	總計(必修)	19	20	14	15	總計(必修)	12	13	11	12	總計(必修)	8	8	8	8	總計(必修)	2	2	2	2	76	80		
	總計(選修)	0	0	6	6	總計(選修)	6	6	8	8	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	8	8	8	8	52	52		
	總計	19	20	20	21	總計	18	19	19	20	總計	16	16	16	16	總計	10	10	10	10	128	132		

*開課總時數161以下

附則:

1. 畢業學分數: 128
2. 通識必修學分數/時數: 32/36; 院訂必修學分數/時數: 6/6。
3. 專業必修學分數/時數: 38/38; 專業選修學分數/時數: 52/52。
4. 為增加同學選課空間, 可承認(6)個彈性學分作為本系選修學分, 超過部份不予承認。
5. 如性通識四類領域課程合計4學分, 由各院訂定兩類(不含與各院系相關領域的類別), 課程由通識育中心管理編配, 同學應於畢業前修畢此兩類領域課程。
6. 以「*」註記之科目為單學期課程, 得以實際情況上下學期對開或調整。

本案業經本校(2014年05月26日)103學年度第 2 學期第 / 次教務會議修正通過

進修部承辦人員:

進修部 組員 **陳如貞**

系助教簽章: 餐飲管理系 組員 **廖玲珠**

系主任簽章: **蔡淳伊**

院長簽章: 觀光餐旅學院 院長 **梁英文**