

景文科技大學 105學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系日間部二年制課程規劃表 (陸生專班)

本課程規劃經105年3月31日第2次系課程規劃小組通過
 本課程規劃經105年4月18日院課程規劃委員會會議通過
 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

105學年度入學新生適用

類別	三年級(105)					四年級(106)					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	
專業必修	餐飲專業英語(一)	2	2			飲料管理與調製	3	3					
	中餐烹調	3	3			行銷學	2	2					
	食物製備原理	2	2			國際禮儀	2	2					
	咖啡與茶調製實務	2	2			西餐烹調	3	3					
	企業實習			9	9	餐飲管理			2	2			
	企業實習報告			3	3	西式烘焙			3	3			
		小計	9	9	12	12	小計	10	10	5	5	36	36
專業選修	營養學	2	2			餐飲連鎖經營與管理	2	2					
	基礎日語	2	2			服務業品質管理	2	2					
	餐飲資訊系統	2	2			人力資源管理	2	2					
	點心設計與製作	3	3			餐飲專業日語	2	2					
	人際關係與溝通技巧	2	2			餐飲會計	2	2					
	餐飲美學	2	2			宴會規劃與管理			2	2			
						健康蔬食烹調			3	3			
						葡萄酒與烈酒			2	2			
						服務業英語			2	2			
						餐飲創業與規劃			2	2			
						餐飲趨勢			2	2			
	小計	13	13	0	0	小計	10	10	13	13	36	36	
總計(必修)		9	9	12	12	總計(必修)		10	10	5	5	36	36
總計(選修)		13	13	0	0	總計(選修)		10	10	13	13	36	36
總計		22	22	12	12	總計		20	20	18	18	72	72

附則：

1. 畢業學分數：72
2. 專業必修學分數/時數：36/36
3. 專業選修學分數/時數：36/36
4. 為增加同學選課空間，承認外系選修作為本系選修學分至多10學分。

教務處承辦人簽章：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

餐飲管理系
組員 廖玲珠

餐飲管理系
主任 蔡淳伊

觀光餐旅學院
院長 胡宜蓁