

景文科技大學日間部107學年度 二技 餐飲管理系課程規劃表(陸生專班)

本課程規劃經107年04月09日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經107年04月10日院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經107年04月10日通識教育委員會會議通過
 本課程規劃經107年04月17日課程規劃及教務聯席會議通過

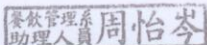
107學年度入學新生適用

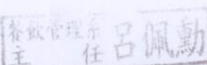
類別	三年級(107)						四年級(108)						總計			
	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期							
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	學分	時數				
通識必修	其他通識	*體育	2	2												
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2			
	知性通識	*知性通識	2	2												
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2			
專業必修	專基礎	服務業英語(一)	2	2												
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2			
	進階專業		*食材認識與應用	2	2			異國料理	3	3			46	46		
			創意飲料	3	3			餐飲趨勢(一)	2	2						
			餐飲專題研討(一)	2	2			*國際禮儀	2	2						
			餐飲專題研討(二)			2	2	*媒體公關與危機處理	2	2						
			*餐飲連鎖經營管理			2	2	*人力資源管理	2	2						
			服務業英語(二)			2	2	*營養學	2	2						
			*服務業品質管理			2	2	餐飲趨勢(二)			2	2				
			創意烘焙			3	3	財務管理			2	2				
			*行銷學			2	2	餐廳規劃與設計			2	2				
								電子商務與網路行銷			2	2				
								餐飲美學			2	2				
								創意料理			3	3				
			小計	7	7	13	13	小計	13	13	13	13				
專業選修		企業實習(A)	5	5			企業實習(C)	5	5			20	20			
		企業實習(B)			5	5	企業實習(D)			5	5					
		小計	5	5	5	5	小計	5	5	5	5					
總計(必修)			13	13	13	13	總計(必修)			13	13	13	13	52	52	
總計(選修)			5	5	5	5	總計(選修)			5	5	5	5	20	20	
總計			18	18	18	18	總計			18	18	18	18	72	72	

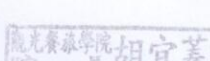
附則：


1. 畢業學分數：72
2. 共同必修學分數/時數：2/2
3. 知性通識學分數/時數：2/2(知性通識四類領域課程合計2學分，課程則由通識育中心管理編配，同學應於畢業前修完此書類領域課程。
4. 專業必修學分數 /時數：48/48
5. 專業選修學分數/時數：20/20
6. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整。

本案業經本校(107)年(4)月(17)日(107)學年度第(一)學期第(一)次教務會議修正通過

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處簽章：

107.4.17