

景文科技大學 108學年度 觀餐學院餐飲管理系日間部二技課程規劃表(陸生專班)

本課程規劃經108年04月17日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經108年04月22日院課程規劃委員會通過  
 本課程規劃經108年05月14日校課程規劃及教務會議通過

108學年度入學新生適用

類別	三年級(108)					四年級(109)					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 8 學分。

教務處承辦人簽章：

系助教簽章：

通識教育中心 許景平 系主任簽章

餐飲管理系 何宣萱 主任簽章

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁 院長

108.5.30

108.5.30

108. 5. 30