

景文科技大學 108學年度 餐飲管理系 進修部 四年制課程規劃表 (產學攜手班)

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

學年 類別	一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				總計										
	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		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	學分	時數	學分	時數			
通識	創意中文與鑑賞(一)	2	2								*知性通識(一)	2	2								20	20					
	英文(一)	2	2								*知性通識(二)			2	2												
	體育	2	2	2	2						體育	2	2	2	2												
	創意中文與鑑賞(二)			2	2																						
	英文(二)			2	2																						
	小計	6	6	6	6	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0							
專業必修	中餐烹調	3	3			企業實習(一)	6	6			西式烘焙	3	3			企業實習(三)	6	6						83	83		
	餐旅服務技術	3	3			企業實習報告(一)	3	3			餐飲實務與實習(一)	3	3			企業實習報告(三)	3	3									
	觀光餐旅概論	2	2			企業實習(二)			6	6	餐飲美學	2	2			企業實習(四)			6	6							
	食品衛生與安全(含HACCP)	2	2			企業實習報告(二)			3	3	餐飲實務與實習(二)			3	3	企業實習報告(四)			3	3							
	食物製備原理	2	2								異國料理			3	3												
	餐飲專業英語(一)	2	2								人際關係與溝通技巧			2	2												
	餐飲文化	2	2																								
	國際禮儀	2	2																								
	西餐烹調			3	3																						
	餐飲管理			2	2																						
	菜單設計與說菜技巧			2	2																						
	飲料管理與調製			2	2																						
	餐飲專題講座			2	2																						
	餐飲專業英語(二)			2	2																						
	小計	18	18	13	13	小計	9	9	9	9	小計	8	8	8	8	小計	9	9	9	9							
專業選修	初階企業實習	1	1								辛香料認識與應用	2	2										51	51			
	中式小吃製備			3	3						基礎日語	2	2														
	商業套裝軟體			2	2						宴會規劃與管理	2	2														
	營養學			2	2						媒體公關與危機處理	2	2														
	採購與成本控制			2	2						服務業英語(一)	2	2														
	餐飲趨勢			2	2						葡萄酒與烈酒	2	2														
	咖啡與茶調製實務			2	2						保健膳食	2	2														
											專題製作一	4	4														
											行銷學	2	2														
											點心設計與製作			3	3												
											餐飲連鎖經營管理			2	2												
											服務業英語(二)			2	2												
											餐飲專業日語			2	2												
											電子商務與網路行銷			2	2												
											專題製作二			4	4												
										服務業品質管理			2	2													
小計	1	1	13	13	小計	0	0	0	0	小計	20	20	17	17	小計	0	0	0	0								
總計(必修)	24	24	19	19	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	9	9	9	9	103	103						
總計(選修)	1	1	3	3	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	10	10	11	11	總計(選修)	0	0	0	0	25	25						
總計	25	25	22	22	總計	9	9	9	9	總計	22	22	23	23	總計	9	9	9	9	128	128						

附則:

1. 畢業學分數/時數:128/128
2. 通識必修學分數/時數:20/20, 專業選修學分數:25/25, 專業必修學分數:83/83
3. 知性通識課程: 為求各類知性通識課程均衡開課, 知性通識課程由通識教育中心統一訂定。學生滿4學分始得畢業。

進修部承辦人員:

課務組 張勇正

系助教簽章:

通識教育中心 許景華

系主任簽章:

餐飲管理系 任何宣

院長簽章:

胡宜泰

1080603

108.5.30

108.5.30