

景文科技大學 112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112年3月15日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經112年4月 日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經112年4月 日教務會議通過

112學年度入學新生適用

學年	一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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				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				
通識		創意中文與鑑賞(一)	2	2			歷史與文創應用	2	2			體育	2	2									20	20			
		英文(一)	2	2			體育			2	2	知性通識(A/B/C/D)	2	2	2	2											
		創意中文與鑑賞(二)			2	2																					
		英文(二)			2	2																					
		體育			2	2																					
	小計	4	4	6	6	小計	2	2	2	2	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0							
專業必修		企業實習(一)	4	4			企業實習(三)	4	4			企業實習(五)	4	4			企業實習(七)	4	4					76	76		
		企業實習(二)			4	4	企業實習(四)			4	4	企業實習(六)			4	4	企業實習(八)			4	4						
		餐旅服務技術	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2			飲料管理與調製	3	3			蔬果雕刻與盤飾	3	3								
		觀光餐旅概論	2	2			基礎中餐烹調	3	3			人際關係與溝通技巧	2	2			國際禮儀	2	2								
		食物製備			2	2	餐飲專業英語(二)			2	2	餐旅美學			2	2	餐飲消費者行為			2	2						
		餐飲管理			2	2	基礎西式烘焙			3	3	基礎西餐烹調			3	3	電子商務與網路行銷			2	2						
							食品衛生與安全(含HACCP)			2	2						媒體公關與危機處理			2	2						
							餐旅文化	2	2																		
		小計	9	9	8	8	小計	11	11	11	11	小計	9	9	9	9	小計	9	9	10	10						
專業選修		餐飲實務與實習(一)	2	2			餐飲實務與實習(三)	2	2			餐飲產業分析(一)	2	2			餐飲產業分析(三)	2	2					66	66		
		餐飲實務與實習(二)			2	2	餐飲實務與實習(四)			2	2	餐飲產業分析(二)			2	2	餐飲產業分析(四)			2	2						
		餐飲個案討論(一)	2	2			餐飲個案討論(三)	2	2			餐飲實務研討(一)	2	2			餐飲實務研討(三)	2	2								
		餐飲個案討論(二)			2	2	餐飲個案討論(四)			2	2	餐飲實務研討(二)			2	2	餐飲實務研討(四)			2	2						
		商業套裝軟體	2	2			餐飲專業口語	2	2			餐飲行銷學	2	2			餐飲趨勢	2	2	2	2						
		營養學			2	2	菜單設計與說菜技巧			2	2	世界葡萄酒與烈酒	2	2			餐飲服務業品質管理	2	2								
		採購管理與成本控制	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2			宴會規劃與管理			2	2	網路社群行銷			2	2						
		餐飲職場溝通與倫理			2	2	咖啡調製實務			2	2	色彩學應用			2	2	餐飲連鎖經營管理			2	2						
		小計	8	8	8	8	小計	8	8	8	8	小計	8	8	8	8	小計	8	8	10	10						
	總計(必修)	13	13	14	14	總計(必修)	13	13	13	13	總計(必修)	13	13	11	11	總計(必修)	9	9	10	10	96	96					
	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	4	4	4	4	32	32					
	總計	17	17	18	18	總計	17	17	17	17	總計	17	17	15	15	總計	13	13	14	14	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:32/32, 專業必修學分數:76/76
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。
4. 為增加同學選課空間，可承認同學於四年內選修外系學分最多(12)學分做為本系選修學分，超過部份不予承認。

進修部承辦人員：

課務組 張勇正

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

蔡淨伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁