

景文科技大學 113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111年12月 日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經112年 月 日院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃及教務會議通過

113學年度入學新生適用

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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							
			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			創意中文與鑑賞(二)	2	2			*知性通識(二)	2	2			體育	2	2	20	20	
		英文(一)	2	2			英文(二)	2	2			體育	2	2								
		體育	2	2			*知性通識(一)	2	2													
		小計	6	6	0	0	小計	8	8	0	0	小計	4	4	0	0	小計	2	2			0
專業必修		基礎中餐烹調	3	3			基礎西餐烹調	3	3			餐旅美學	2	2			蛋糕裝飾與製作	3	3	92	92	
		餐旅服務技術	3	3			基礎西式烘焙	3	3			餐飲專業英語(二)	2	2			咖啡調製實務	2	2			
		食品衛生與安全(含HACCP)	2	2			餐旅文化	2	2			料理歷史典故與人文素養	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2			
		飲料管理與調製	3	3			國際禮儀	2	2			餐飲裝飾藝術	3	3			異國料理	3	3			
		餐飲管理	2	2			餐飲專業英語(一)	2	2			中式點心製作	3	3			媒體公關與危機處理	2	2			
		企業實習(一)			6	6	企業實習(二)			6	6	宴會規劃與管理	2	2			餅乾製作	3	3			
		企業實習報告(一)			3	3	企業實習報告(二)			3	3	世界葡萄酒與烈酒	2	2			企業實習(四)		6			6
												企業實習(三)			6	6	企業實習報告(四)		3			3
		小計	13	13	9	9	小計	12	12	9	9	小計	16	16	9	9	小計	15	15			9
專業選修		採購管理與成本控制	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2			網路社群行銷	2	2			桌邊服務	2	2	32	32	
		商業套裝軟體	2	2			餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲消費者行為	2	2			餐飲服務業品質管理	2	2			
		觀光餐旅管理實務	2	2			營養學	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2			餐廳規劃與設計	2	2			
		食物製備	2	2			餐飲行銷學	2	2			色彩學應用	2	2			餐飲趨勢	2	2			
		小計	8	8	0	0	小計	8	8	0	0	小計	8	8	0	0	小計	8	8			0
	總計(必修)	19	19	9	9	總計(必修)	20	20	9	9	總計(必修)	20	20	9	9	總計(必修)	17	17	9	9	112	112
	總計(選修)	4	4	0	0	總計(選修)	4	4	0	0	總計(選修)	4	4	0	0	總計(選修)	4	4	0	0	16	16
	總計	23	23	9	9	總計	24	24	9	9	總計	24	24	9	9	總計	21	21	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:16/16, 專業必修學分數:92/92
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:

餐飲管理系 主任 蔡淳伊

院長簽章:

觀光餐旅學院 院長 胡宜棻