

景文科技大學 104學年度 餐飲管理系 日間部四年制課程規劃表 (產學攜手班)

本課程規劃經103年12月12日103學年度第1學期系課程規劃小組通過
 本課程規劃經103年12月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經104年4月7日校課程規劃委員會通過
 本課程規劃經104年 月 日教務會議通過

104學年度入學新生適用

學年 類別	一年級(104)				二年級(105)				三年級(106)				四年級(107)				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	本國文學與經典選讀(一)	2	2								*知性通識	2	2	2	2							
	英文(一)	2	2								體育	2	2	2	2							
	體育	2	2	2	2																	
	本國文學與經典選讀(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	20	20
專業必修	中餐烹調	3	3			企業實習(一)	6	6			專題製作(一)	4	4		企業實習(三)	6	6					
	餐旅服務技術	3	3			企業實習(二)			6	6	西式烘焙	3	3		企業實習(四)			6	6			
	觀光餐旅概論	2	2								餐飲實務與實習(一)	3	3									
	食品衛生與安全(含HACCP)	2	2								餐飲美學	2	2									
	食物製備原理	2	2								專題製作(二)			4	4							
	餐飲專業英語(一)	2	2								餐飲實務與實習(二)			3	3							
	餐飲文化	2	2								異國料理			3	3							
	國際禮儀	2	2								餐飲專題講座			2	2							
	西餐烹調			3	3																	
	餐飲管理			2	2																	
	人際關係與溝通技巧			2	2																	
	飲料管理與調製			2	2																	
	餐飲趨勢			2	2																	
	餐飲專業英語(二)			2	2																	
	小計	18	18	13	13	小計	6	6	6	6	小計	12	12	12	12	小計	6	6	6	6	79	79
專業選修	中式小吃製備			3	3					咖啡與茶調製實務	2	2										
	商業套裝軟體			2	2					基礎日語	2	2										
	營養學			2	2					宴會規劃與管理	2	2										
	採購與成本控制			2	2					媒體公關與危機處理	2	2										
	菜單設計與統策技巧			2	2					服務業英語(一)	2	2										
	職場道德與倫理			2	2					葡萄酒與烈酒	2	2										
	初階企業實習	1	1							保健膳食	2	2										
										行銷學	2	2										
										點心設計與製作			3	3								
										餐飲連鎖經營管理			2	2								
										餐飲創業與餐廳規劃			2	2								
										服務業英語(二)			2	2								
										辛香料認識與應用			2	2								
										餐飲專業日語			2	2								
										電子商務與網路行銷			2	2								
									服務業品質管理			2	2									
小計	1	1	13	13	小計	0	0	0	0	小計	16	16	17	17	小計	0	0	0	0	47	47	
總計(必修)	24	24	19	19	總計(必修)	6	6	6	6	總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	6	6	6	6	99	99	
總計(選修)	1	1	9	9	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	10	10	9	9	總計(選修)	0	0	0	0	29	29	
總計	25	25	28	28	總計	6	6	6	6	總計	26	26	25	25	總計	6	6	6	6	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:29/29, 專業必修學分數:79/79
3. *知性通識為人文藝術類(B)、社會科學類(C)、自然科學類(D), 同學應於畢業前修完二類領域課程(三選二)。

教務處承辦人員:

系助教簽章:

系主任簽章:

院長簽章:

教務處 註冊組員 黃獻輝

餐飲管理系 約聘人員 林姿秀

餐飲管理系 主任 蔡淳伊

觀光餐旅學院 院長 梁英文

本案業經本校(104年5月26日)學年度第2學期第1次教務會議修正通過