

景文科技大學進修部 107 學年度 二技 餐飲管理系課程規劃表

本課程規劃經107年04月09日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經107年04月10日院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經107年04月10日通識教育委員會通過
 本課程規劃經107年04月17日課程規劃及教務聯席會議通過
 本課程規劃經108年01月10日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經108年01月14日院課程規劃委員會通過
 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

107學年度入學新生適用

類別	三年級(107)						四年級(108)						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			
通識 必修	其他通識	*體育	2	2											
		小計	2	2	0	0			0	0	0	0	2	2	
	知性通識	*知性通識	2	2											
		小計	2	2	0	0			0	0	0	0	2	2	
專業 必修	專業基礎	服務業英語(一)	2	2											
		小計	2	2	0	0			0	0	0	0	2	2	
	進階專業		*食材認識與應用	2	2			異國料理	3	3					
			創意飲料	3	3			餐飲趨勢(一)	2	2					
			餐飲專題研討(一)	2	2			*國際禮儀	2	2					
			餐飲專題研討(二)			2	2	*媒體公關與危機處理	2	2					
			*餐飲連鎖經營管理			2	2	*人力資源管理	2	2					
			服務業英語(二)			2	2	*營養學	2	2					
			*服務業品質管理			2	2	餐飲趨勢(二)			2	2			
			創意烘焙			3	3	財務管理			2	2			
			*行銷學			2	2	餐廳規劃與設計			2	2			
								電子商務與網路行銷			2	2			
								餐飲美學			2	2			
								創意料理			3	3			
	小計	7	7	13	13	小計	13	13	13	13	46	46			
專業 選修		企業實習(A)	5	5			現場操作實務(C)	5	5						
		現場操作實務(B)			5	5	現場操作實務(D)			5	5				
							吧檯管理	2	2						
							法式點心製作與盤飾	3	3						
							綠色餐飲			2	2				
							現代烹調			3	3				
		小計	5	5	5	5	小計	10	10	10	10	30	30		
總計(必修)			13	13	13	13	總計(必修)			13	13	13	13	52	52
總計(選修)			5	5	5	5	總計(選修)			5	5	5	5	20	20
總計			18	18	18	18	總計			18	18	18	18	72	72

附則：

1. 畢業學分數：72
2. 共同必修學分數/時數：2/2
3. 知性通識學分數/時數：2/2(知性通識四類領域課程合計2學分，課程則由通識育中心管理編配，同學應於畢業前修完此壹類領域課程。
4. 專業必修學分數 /時數：48/48
5. 專業選修學分數/時數：20/20
6. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整。
7. 為增加同學選課空間，可承認同學於二年內選修外系學分最多(8)學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。

系助教簽章：

通識教育中心
組員 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系
主任 何宣萱

院長簽章：

景文科技大學
院長 胡宜華

教務處簽章：

課務組
組員 張勇正

108. 5. 30