

景文科技大學進修部 105 學年度 二技 餐飲管理系 課程規劃表 106. 4. 11

本課程規劃經 105年3月31日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 105年4月18日院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經105年5月10日課程規劃及教務聯席會議通過
 本課程規劃經 105年11月24日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 106年1月4日院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經 年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過

105學年度入學新生適用

類別	三年級(105)						四年級(106)						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				
共同必修	體育	2	2											
	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2		
知性通識	*知性通識	2	2											
	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2		
專業必修	基礎專業	服務業英語(一)	2	2										
	進階專業	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2	
		*餐廳設計與規劃	2	2			異國料理	3	3					
		*食材認識與應用	2	2			*餐飲趨勢 (改課程)	2	2					
		創意飲料	3	3			*國際禮儀	2	2					
		服務業英語(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					
		*餐飲專題研討			2	2	*營養學	2	2					
		*服務業品質管理			2	2	*餐飲科技設備應用			2	2			
		創意烘焙			3	3	財務管理			2	2			
		*行銷學			2	2	餐飲創業			2	2			
		小計	7	7	13	13	小計	13	13	13	13	46	46	
	專業選修	餐飲管理課群	餐飲法規			2	2	吧檯管理	2	2				
		領導統御管理			2	2								
廚藝技術課群		蔬果雕刻與盤飾	3	3			健康蔬食烹調	3	3					
		藝術蛋糕裝飾			3	3	養生膳食設計與製備			3	3			
創新技術課群		市場調查與資料分析	2	2			電子商務與網路行銷	2	2					
							綠色餐飲			2	2			
文化溝通課群							食物品評			2	2			
整合規劃課群		企業實習(A)	5	5			企業實習(C)	5	5					
		企業實習(B)			5	5	企業實習(D)			5	5			
		小計	10	10	12	12	小計	12	12	12	12	46	46	
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
4. 知性通識四類領域課程由通識教育中心管理編配，同學應於畢業前修畢2學分。
5. 專業必修學分數/時數：52/52
6. 專業選修學分數/時數：20/20
7. *表示可於暑假先修課程。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處承辦人員：