

# 景文科技大學進修部 106 學年度 二技 餐飲管理系課程規劃表

本課程規劃經106年03月27日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經106年03月28日院課程規劃委員會通過  
 本課程規劃經106年4月11日校課程規劃及教務會議通過  
 本課程規劃經107年04月03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4月17日校課程規劃及教務會議通過  
 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日觀光餐旅學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

106學年度入學新生適用

類別	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						
		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			*國際禮儀	2	2					
			*餐飲連鎖經營管理			2	2	*媒體公關與危機處理	2	2					
			服務業英語(二)			2	2	*人力資源管理	2	2					
			*服務業品質管理			2	2	*營養學	2	2					
			創意烘焙			3	3	財務管理			2	2			
			*行銷學			2	2	保健膳食			2	2			
								餐飲美學			2	2			
								創意料理			3	3			
			小計	5	5	11	11	小計	11	11	9	9	36	36	
	專業 選修		企業實習(A)	5	5			企業實習(C)	5	5					
			蔬果雕刻與盤飾	3	3			餐飲趨勢(一)	2	2					
		市場調查與資料分析	2	2			吧檯管理	2	2						
		餐廳設計與規劃	2	2			健康蔬食烹調	3	3						
		餐飲專題研討(一)	2	2			電子商務與網路行銷	2	2						
		企業實習(B)			5	5	企業實習(D)			5	5				
		餐飲專題研討(二)			2	2	餐飲趨勢(二)			2	2				
		餐飲法規			2	2	綠色餐飲			2	2				
		領導統御管理			2	2	養生膳食設計與製備			3	3				
		藝術蛋糕裝飾			3	3	食物品評			2	2				
							餐飲科技設備應用			2	2				
							餐飲創業			2	2				
	小計	14	14	14	14	小計	14	14	18	18	60	60			
	總計(必修)	11	11	11	11	總計(必修)	11	11	9	9	42	42			
	總計(選修)	7	7	7	7	總計(選修)	7	7	9	9	30	30			
	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：38/38
5. 專業選修學分數/時數：30/30
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：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處簽章：