

景文科技大學進修部 104 學年度 二技 餐飲管理系 課程規劃表

附件五

本課程規劃經 104年3月23日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 104年3月24日院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經 104年4月7日校課程規劃委員會議通過
 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

類別	三年級(104)				四年級(105)				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	0	2	0	2								
	小計	0	2	0	2	小計	0	0	0	0	0	4	
知性通識	B:人文藝術類	2	2										
	D:自然科學類			2	2								
	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4	
專業必修	基礎專業	服務業英語(一)	2	2									
	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2	
	進階專業	*餐飲科技設備應用	2	2			異國料理	3	3				
		*餐廳設計與規劃	2	2			*餐飲趨勢	2	2				
		*食材認識與應用	2	2			*國際禮儀	2	2				
		創意飲料	3	3			*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				
		*餐飲連鎖經營管理			2	2	*營養學	2	2				
		*餐飲專題研討			2	2	財務管理			2	2		
		*服務業品質管理			2	2	餐飲創業			2	2		
		創意烘焙			3	3	保健膳食			2	2		
		*行銷學			2	2	餐飲美學			2	2		
							創意料理			3	3		
小計	9	9	13	13	小計	13	13	11	11	46	46		
專業選修	餐飲管理課群	餐飲法規			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	吧檯管理	2	2				
						宴席設計與製備			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	15	15	17	總計(必修)		13	13	11	11	52	56
總計(選修)		5	5	5	5	總計(選修)		5	5	5	5	20	20
總計		18	20	20	22	總計		18	18	16	16	72	76

附則：

1. 畢業學分數：72
2. 共同必修學分數/時數：0/4
3. 知性通識學分數/時數：4/4
4. 知性通識四類領域課程由各系訂定兩類合計4學分，課程由通識教育中心管理編配，同學應於畢業前修畢此兩類領域課程。
5. 專業必修學分數/時數：48/48
6. 專業選修學分數/時數：20/20
7. *表示可於暑假先修課程。

本案業經本校104年05月26日(03)學年度第 2 學期第 / 次教務會議修正通過

系助教簽章：

餐飲管理系 廖玲珠

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 梁英文

進修部承辦人員：

進修部 陳如貞