

景文科技大學附設專科進修學校 105學年度 二專 餐飲管理科 流通組 課程規劃表

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

105學年度入學新生適用

學年	一年級(105)					二年級(106)					總計		
	類別	課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱	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		
基礎通識		本國文學與經典選讀(一)	3	3			*憲法與國家發展	2	2				
		英文(一)	2	2			歷史通論與文化導覽			2	2		
		本國文學與經典選讀(二)			3	3							
		英文(二)			2	2							
		小計	5	5	5	5	小計	2	2	2	2	14	14
核心通識		*生命關懷與全人教育	2	2									
		*生涯規劃與倫理生活			2	2							
		小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	4	4
專業必修	基礎專業	*餐飲管理	2	2			*商業套裝軟體	2	2				
		*食物製備原理	2	2			*飲料管理與調製	2	2				
		餐旅服務技術	3	3			*餐飲文化	2	2				
		*人際關係與溝通技巧	2	2			*菜單設計與說菜技巧	2	2				
		*企業實習	1	1			飲料及吧檯實習	5	5				
		服務業管理實習	5	5			*進階企業實習	1	1				
		餐飲連鎖經營管理實習			6	6	*餐飲會計	2	2				
		管理學			2	2	餐飲英文(一)	2	2				
							咖啡與茶調製實務			2	2		
							現場作業實習			6	6		
						採購與成本控制			2	2			
		小計	15	15	8	8	小計	18	18	10	10	51	51
	進階專業						餐飲英文(二)			2	2		
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2	2	2
專業選修	廚藝技術課群	西餐烹調			3	3	中餐烹調	3	3				
							西式烘焙			3	3		
		小計	0	0	3	3	小計	3	3	3	3	9	9
合計(必修)			22	22	15	15	合計(必修)	20	20	14	14	71	71
合計(選修)			0	0	3	3	合計(選修)	3	3	3	3	9	9
總計			22	22	18	18	總計	23	23	17	17	80	80

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：18/18
3. 專業必修學分數/時數：53/53
4. 專業選修學分數/時數：9/9
5. *表示流通管理組暑假先修課程。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處承辦人員：