

# 景文科技大學附設專科進修學校 108學年度 餐飲管理科 流通組(二專) 課程規劃表

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  
 本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過  
 本課程規劃經109年04月28日課程規劃及教務聯席會議通過

108學年度入學新生適用

學年		一年級(108)				二年級(109)				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				
通識必修	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)	3	3			法律與生活*	2	2					
		創意中文與鑑賞(二)			3	3	歷史與文創應用*			2	2			
		英文(一)	2	2										
		英文(二)			2	2								
	小計		5	5	5	5	小計	2	2	2	2	14	14	
	核心通識	生涯規劃與發展			2	2	生命關懷與全人教育	2	2					
		小計		0	0	2	2	小計	2	2			4	4
		小計		0	0	2	2	小計	2	2			4	4
專業必修	基礎專業	餐飲管理	2	2			*飲料管理與調製	3	3					
		*食物製備原理	2	2			餐飲文化	2	2					
		*餐旅服務技術	3	3			*食品衛生與安全(含HACCP)			2	2			
		基礎西餐烹調			3	3	基礎中餐烹調	3	3					
							餐飲專業英語(一)	2	2					
							基礎西式烘焙			3	3			
							咖啡茶調製實務			3	3			
	小計		7	7	3	3	菜單設計與說菜技巧			2	2			
	小計		7	7	3	3	小計	10	10	10	10	30	30	
	進階專業	小計		0	0	0	0	小計	0	0	0	0	0	0
小計		0	0	0	0	小計	0	0	0	0	0	0		
小計		0	0	0	0	小計	0	0	0	0	0	0		
專業選修	餐飲實務與實習(一)	4	4			餐飲實務與實習(三)	4	4						
	餐飲實務與實習(二)			4	4	餐飲實務與實習(四)			4	4				
	餐飲實務研討(一)	4	4			餐飲實務研討(三)	4	4						
	餐飲實務研討(二)			4	4	餐飲實務研討(四)			4	4				
						餐飲實務研討(三)	2	2						
						餐飲實務研討(四)			2	2				
	商業套裝軟體	2	2			餐飲個案討論(一)	2	2						
	餐飲會計			2	2	餐飲個案討論(二)			2	2				
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲行銷學	2	2						
	食材認識與採購管理			2	2	異國料理	3	3						
	餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲專業英語(二)			2	2				
						餐飲消費者行為			2	2				
						餐飲競賽實務(B)	3	3						
						餐飲競賽實務(C)			3	3				
小計		12	12	15	15	小計	16	16	15	15	58	58		
合計(必修)		12	12	10	10	合計(必修)	14	14	12	12	48	48		
合計(選修)		8	8	8	8	合計(選修)	8	8	8	8	32	32		
總計		20	20	18	18	總計	22	22	20	20	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：30/30
4. 專業選修學分數/時數：32/32
5. \*部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
6. 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：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

教務處簽章：

課務組 張勇正