

景文科技大學附設專科進修學校 106學年度 餐飲管理科 流通組(二專) 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04月11日課程規劃及教務聯席會議通過

106學年度入學新生適用

學年		一年級(106)				二年級(107)				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
通識 必修	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					
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	歷史通論與文化導覽*			2	2			
		英文(一)	2	2										
		英文(二)			2	2								
		小計	5	5	5	5	小計	2	2	2	2			
	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			
	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				
進階 專業							餐飲英文(二)			2	2			
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	2	2			
專業 選修	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				
合計(必修)		22	22	15	15	合計(必修)		20	20	14	14			
合計(選修)		0	0	3	3	合計(選修)		3	3	3	3			
總計		22	22	18	18	總計		23	23	17	17			

本案業經本校106年4月11日105學年度第2學期第1次教務會議修正通過

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. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處簽章：

106. 3. 29