


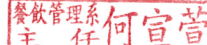

# 景文科技大學附設專科進修學校 107學年度 餐飲管理科 流通組(二專) 課程規劃表


本課程規劃經107年04月09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04月10日通識教育委員會通過  
 本課程規劃經107年04月17日課程規劃及教務聯席會議通過  
 本課程規劃經108年01月14日院課程規劃委員會通過  
 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

107學年度入學新生適用

| 學年         | 一年級(107) |            |         |    |      | 二年級(108) |            |          |    |      | 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  |      |    | 14 | 14 |    |    |
|            |          | 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  |    |    |    |    |
|            | 核心通識     | 生命關懷與全人教育  | 2       | 2  |      |          |            |          |    |      |    | 4  | 4  |    |    |
|            |          | 生涯規劃與發展    |         |    | 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    |          |            | *飲料管理與調製 | 2  | 2    |    |    | 51 | 51 |    |
|            |          |            | *食物製備原理 | 2  | 2    |          |            | *餐飲文化    | 2  | 2    |    |    |    |    |    |
| 餐旅服務技術     |          |            | 3       | 3  |      |          | *菜單設計與說菜技巧 | 2        | 2  |      |    |    |    |    |    |
| *企業實習      |          |            | 1       | 1  |      |          | 飲料及吧檯實務    | 5        | 5  |      |    |    |    |    |    |
| 服務業管理實習    |          |            | 5       | 5  |      |          | *進階企業實務    | 1        | 1  |      |    |    |    |    |    |
| 餐飲實務研討(一)  |          |            | 2       | 2  |      |          | *餐飲會計      | 2        | 2  |      |    |    |    |    |    |
| 餐飲實務研討(二)  |          |            |         |    | 2    | 2        | 餐飲英文(一)    | 2        | 2  |      |    |    |    |    |    |
| 餐飲連鎖經營管理實務 |          |            |         |    | 6    | 6        | 餐飲實務研討(三)  | 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  | 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    |    |    | 13 | 13 |    |
|            |          |            |         |    |      |          |            | 餐飲行銷學    | 2  | 2    |    |    |    |    |    |
|            |          |            |         |    |      |          |            | 餐飲消費者行為  |    |      | 2  | 2  |    |    |    |
|            |          |            |         |    |      |          | 西式烘焙       |          |    | 3    | 3  |    |    |    |    |
|            | 小計       | 0          | 0       | 3  | 3    | 小計       | 5          | 5        | 5  | 5    |    |    |    |    |    |
| 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. \*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： 系主任簽章： 院長簽章：

教務處簽章：

108. 5. 30