

景文科技大學 112學年度 餐飲管理科 進修部二專 課程規劃表

本課程規劃經112年3月15日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經112年4月 日校課程規劃委員會會議通過
 本課程規劃經112年4月 日教務會議通過


112學年度入學新生適用

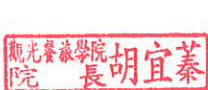
學年		一年級(112)						二年級(113)						總計	
		課程名稱		第一學期		第二學期		課程名稱		第一學期		第二學期			
				學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
通識 必修	基礎 通識	創意中文與鑑賞(一)		2	2			法律與生活*		2	2				
		創意中文與鑑賞(二)				2	2	歷史與文創應用*				2	2		
		英文(一)		2	2										
		英文(二)				2	2								
	小計		4	4	4	4	小計		2	2	2	2	12	12	
	核心 通識							生命關懷與全人教育		2	2				
								生涯規劃與發展				2	2		
		小計		0	0	0	0	小計		2	2	2	2	4	4
專業 必修	基礎 專業	*餐旅文化		2	2			餐飲專業英語(一)		2	2				
		*商業套裝軟體		2	2			*餐飲職場溝通與倫理		2	2				
		*餐旅服務技術		3	3			*基礎中餐烹調		3	3				
		*基礎西餐烹調				3	3	*營養學				2	2		
		*食品衛生與安全(含HACCP)				2	2	*基礎西式烘焙				3	3		
		*餐飲管理				2	2								
	小計		7	7	7	7	小計		7	7	5	5	26	26	
	進階 專業														
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)		5	5			餐飲實務與實習(三)		5	5					
	餐飲實務與實習(二)				5	5	餐飲實務與實習(四)				5	5			
	餐飲個案討論(一)		2	2			餐飲個案討論(三)		2	2					
	餐飲實務研討(一)		2	2			餐飲實務研討(三)		2	2					
	餐飲個案討論(二)				2	2	餐飲個案討論(四)				2	2			
	餐飲實務研討(二)				2	2	餐飲實務研討(四)				2	2			
	食物製備		3	3			異國料理		3	3					
							餐飲專業英語(二)				2	2			
							餐飲消費者行為				2	2			
							採購管理與成本控制				2	2			
小計		12	12	9	9	小計		12	12	15	15	48	48		
合計(必修)		11	11	11	11	合計(必修)		11	11	9	9	42	42		
合計(選修)		9	9	9	9	合計(選修)		9	9	11	11	38	38		
總計		20	20	20	20	總計		20	20	20	20	80	80		

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：16/16
3. 專業必修學分數/時數：26/26
4. 專業選修學分數/時數：38/38
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。
7. 實習課程畢業學分數，最高採計9學分。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處簽章：

本系業經本校 112年4月25日 111學年度第2學期第 次課程規劃及教務聯席會議修正通過