

景文科技大學附設專科進修學校 104學年度 二專 餐飲管理科 流通組 課程規劃表

本課程規劃經 104年3月23日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 104年3月24日院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104年4月7日校課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104年 月 日教務會議通過

104學年度入學新生適用

學年	一年級(104)						二年級(105)						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)	3	3			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)			3	3								
		小計	6	6	6	6	小計	2	2	2	2	16	16	
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			5	5	*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			5	5			
						採購與成本控制			2	2				
		小計	15	15	7	7	小計	18	18	9	9	49	49	
	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)			23	23	15	15	合計(必修)	20	20	13	13	71	71	
合計(選修)			0	0	3	3	合計(選修)	3	3	3	3	9	9	
總計			23	23	18	18	總計	23	23	16	16	80	80	

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：20/20
3. 專業必修學分數/時數：51/51
4. 專業選修學分數/時數：9/9
5. *表示部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整或暑期修習。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

進修專校承辦人員：