景文科技大學進修部 108 學年度 二技 餐飲管理系課程規劃表

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議通過
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議通過
本課程規劃經109年05月12日課程規劃及教務聯席會議通過

108學年度入學新生適用

類別		三年級(108)					四年級(109)					總計	
		科目	第一學期		第二學期		科目	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	其他通識	*體育	2	2									
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2
	知性通識	*知性通識	2	2									
		小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	2	2
專業必修	基礎專業	食材認識與採購管理	2	2			國際禮儀	2	2				
		創意飲料	2	2			異國料理	3	3				
		創意中餐烹調			3	3	營養學	2	2				
		小計	4	4	3	3	小計	7	7	0	0	14	14
	進階專業	服務業英語(一)	2	2			人力資源管理	2	2				
		餐飲行銷學			2	2	世界葡萄酒與烈酒	2	2				
		服務業英語(二)			2	2	創意料理			3	3		
		*創意烘焙			3	3	餐飲美學			2	2		
		*餐飲連鎖經營管理			2	2	餐廳規劃與設計			2	2		
		*餐飲服務業品質管理			2	2	網路社群行銷			2	2		
		小計	2	2	11	11	小計	4	4	9	9	26	26
專業選修		實務專題製作(一)	4	4			實務專題製作(三)	4	4				
		實務專題製作(二)			4	4	實務專題製作(四)			4	4		
		餐飲個案討論(一)	3	3			餐飲個案討論(三)	3	3				
		餐飲個案討論(二)			3	3	餐飲個案討論(四)			3	3		
		中式點心製作	3	3			餐飲個案討論(三)	2	2				
		宴會規劃與管理			2	2	餐飲創意實作實習(一)	5	5				
		餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲個案討論(四)			2	2		
							餐飲創意實作實習(二)			5	5		
							媒體公關與危機處理	2	2				
							財務管理			2	2		
							電腦多媒體行銷			2	2		
							餐飲競賽實務(B)	3	3				
							餐飲競賽實務(C)			3	3		
		小計	13	13	12	12	小計	12	12	14	14	51	51
總計(必修)			10	10	14	14	總計(必修)	11	11	9	9	44	44
總計(選修)			7	7	7	7	總計(選修)	7	7	7	7	28	28
總　計			17	17	21	21	總　計	18	18	16	16	72	72

附則：
1.畢業學分數：72
2.共同必修學分數／時數：2／2
3.知性通識學分數／時數：2／2(知性通識四類領域課程合計2學分，課程則由通識育中心管理編配，同學應於畢業前修完此壹類領域課程。
4.專業必修學分數 ／時數：40／40
5.專業選修學分數／時數：28／28
6.*部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整。
7.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 組 員 許景華　　系主任簽章：餐飲管理系 主 任 蔡淳伊　　院長簽章：觀光餐旅學院 院 長 胡宜蓁

教務處簽章：課務組 組 員 張勇正　　本案業經本校109 年 5 月 12日108學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過