

景文科技大學 114 學年度 餐飲管理系 進修部二技 課程規劃表

本課程規劃經114年3月12日113學年度第2次學期第1次通識教育委員會議通過

本課程規劃經 年 月 日系課程規劃小組通過

本課程規劃經 年 月 日 學院課程規劃委員會議通過

本課程規劃經 年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過

本案業經本校 114年 4月 22日
113學年度第2次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

114學年度入學新生適用

類別		三年級(114)						四年級(115)						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	飲料調製	2	2			*國際禮儀	2	2						
		進階中餐烹調			3	3	*餐旅美學			2	2				
		小計	2	2	3	3	小計	2	2	2	2	9	9		
	進階專業	服務業英語(一)	2	2			日式料理	3	3						
		*餐飲連鎖經營管理	2	2			*餐廳規劃與設計	2	2						
		服務業英語(二)			2	2	創意烘焙伴手禮	3	3						
		新亞洲料理			3	3	咖啡調製實務			2	2				
		*餐飲服務業品質管理			2	2	*餐飲人力資源管理			2	2				
							*媒體公關與危機處理			2	2				
							*網路社群行銷			2	2				
			小計	4	4	7	7	小計	8	8	8	8	27	27	
	專業選修		餐飲產業分析(一)	3	3			餐飲產業分析(三)	3	3					
餐飲產業分析(二)					3	3	餐飲產業分析(四)			3	3				
餐飲創意實作實習(一)			5	5			餐飲創意實作實習(三)	5	5						
餐飲創意實作實習(二)					5	5	餐飲創意實作實習(四)			5	5				
中式點心製作			3	3			電腦多媒體行銷			2	2				
宴會規劃與管理			2	2			餐飲財務管理			2	2				
							世界葡萄酒			2	2				
			小計	13	13	13	13	小計	10	10	12	12	48	48	
總計(必修)		10	10	10	10	總計(必修)	10	10	10	10	40	40			
總計(選修)		8	8	8	8	總計(選修)	8	8	8	8	32	32			
總 計		18	18	18	18	總 計	18	18	18	18	72	72			

附則：

- 畢業學分數：72
- 共同必修學分數／時數：2／2
- 知性通識學分數／時數：2／2(知性通識四類領域課程「身心健康類(A)/人文藝術類(B)/社會科學類(C)/自然科技類(D)」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。
- 專業必修學分數／時數：36／36
- 專業選修學分數／時數：32／32
- *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開、調整。
- 為增加同學選課空間，可承認同學選修外系學分最多(8)學分做為本系選修學分(含通識課程不含體育)，超過部份不予承認。
- 實習課程畢業學分數，最高採計9學分。

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

教務處簽章：

教務組 張勇正

觀光餐旅學院 胡宜蓁