

景文科技大學 115 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11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過
 本課程規劃經115年3月19日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經115年3月26日觀餐學院課程規劃委員會議通過
 本課程規劃經115年3月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會議通過
 本課程規劃經115年4月28日課程規劃及教務會議通過

本案業經本校115年4月28日
 114學年度第3次課程規劃及
 教務聯席會議修正通過

115學年度入學新生適用

類別	三年級(115)				四年級(116)				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				
通識必修	其他	*體育	2	2							
	通識	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	2
	知性	*知性通識	2	2							
	通識	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	2
基礎專業	進階中餐烹調		3	3			*進階西餐烹調	3	3		
	飲料調製				2	2	*智慧餐旅美學		2	2	
	小計		3	3	2	2	小計	3	3	2	10
	服務業英語(一)		2	2			日式料理	3	3		
進階專業	*餐飲連鎖經營管理		2	2			*餐廳規劃與設計	2	2		
	宴會規劃與管理		2	2			咖啡調製實務	2	2		
	服務業英語(二)				2	2	餐飲財務管理	2	2		
	新亞洲料理				3	3	創意烘焙伴手禮		3	3	
	*餐飲服務業品質管理				2	2	*觀餐人力資源管理		2	2	
	永續餐旅趨勢				2	2	*媒體公關與危機處理		2	2	
							*網路社群行銷		2	2	
							觀餐創業管理		2	2	
	小計		6	6	9	9	小計	9	9	11	35
	餐飲產業分析		2	2			異國歐式麵包	4	4		
專業選修	茶藝與美學		2	2			餐飲消費者行為	2	2		
	世界葡萄酒		2	2			餐飲盤飾裝飾藝術	2	2		
	複合式餐廳餐點製作		3	3			觀餐科技應用	2	2		
	麵包製作				4	4	中式宴會菜餚製作		3	3	
	電腦多媒體應用				2	2	世界烈酒		2	2	
	酒吧經營管理				2	2	餐酒搭配藝術與行銷			3	3
	觀餐行銷管理 115-1				2	2					
	新台菜料理										
	小計		9	9	13	13	小計	10	10	8	40
	總計(必修)		13	13	11	11	總計(必修)	12	12	13	49
總計(選修)		5	5	7	7	總計(選修)	6	6	5	23	
總計		18	18	18	18	總計	18	18	18	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，課程則由通識教育中心管理編配，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：45/45
- 專業選修學分數/時數：23/23
- *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：

系主任簽章：

院長簽章：

景文管理系
組長 黃景華

餐飲管理系
主任 姚瞻海

教務處簽章：

教務行政組
組長 張勇正

觀光餐旅學院
院長 胡宜慕