

# 景文科技大學 109 學年度 餐飲管理系 進修部二技 課程規劃表

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日院課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經109年05月12日校課程規劃及教務會議通過  
 本課程規劃經110年03月23日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經110年04月01日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過  
 本課程規劃經110年04月27日課程規劃及教務聯席會議通過

109學年度入學新生適用

類別	三年級(109)						四年級(110)						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(A/B/C/D)	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						
		進階飲料調製	2	2											
		進階中餐烹調			3	3									
		小計	4	4	3	3	小計	2	2	0	0	9	9		
	進階專業						日式料理	3	3						
		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	餐廳規劃與設計	2	2						
		*創意烘焙伴手禮			3	3	新亞洲料理			3	3				
		*餐飲連鎖經營管理			2	2	咖啡調製實務			2	2				
							餐飲美學			2	2				
							媒體公關與危機處理			2	2				
							網路社群行銷			2	2				
			小計	2	2	9	9	小計	9	9	11	11	31	31	
專業 選修		餐飲產業分析(一)	2	2			餐飲產業分析(三)	2	2						
		餐飲產業分析(二)			2	2	餐飲產業分析(四)			2	2				
		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			財務管理	2	2						
		宴會規劃與管理	2	2			電腦多媒體行銷			2	2				
		餐飲服務業品質管理			2	2	餐飲競賽實務(B)	3	3						
		餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲競賽實務(C)			3	3				
							創意餐飲分析	2	2						
							健康餐飲趨勢			2	2				
		小計	12	12	13	13	小計	10	10	12	12	47	47		
總計(必修)			10	10	12	12	總計(必修)			11	11	11	11	44	44
總計(選修)			7	7	7	7	總計(選修)			7	7	7	7	28	28
總計			17	17	19	19	總計			18	18	18	18	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「健康休閒類(A)/人文藝術類(B)/社會科學類(C)/自然科學類(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。
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。
8. 自110學年度起修習實習課程，畢業學分數最高採計9學分，已修習者不溯及既往。

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

教務處簽章：