

景文科技大學 110學年度 餐飲管理科 進修部二專 課程規劃表

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

110學年度入學新生適用

| 學年 | | 一年級(110) | | | | 二年級(111) | | | | 總計 | | | |
|------------|------|------------------|------|------------|----|----------|------------|------|----|--------|----|----|----|
| | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | | | | | |
| 類別 | 課程名稱 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 課程名稱 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | |
| | | 通識必修 | 基礎通識 | 創意中文與鑑賞(一) | 2 | | 2 | | | 法律與生活* | | | 2 |
| 創意中文與鑑賞(二) | | | | | 2 | 2 | 歷史與文創應用* | | | 2 | 2 | | |
| 英文(一) | 2 | | | 2 | | | | | | | | | |
| 英文(二) | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 小計 | 4 | | | 4 | 4 | 4 | 小計 | 2 | 2 | 2 | 2 | 12 | 12 |
| 核心通識 | | | | | | | 生命關懷與全人教育 | 2 | 2 | | | | |
| | 小計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 生涯規劃與發展 | | | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 專業必修 | 基礎專業 | 餐旅文化 | 2 | 2 | | | 餐飲專業英語(一) | 2 | 2 | | | | |
| | | *營養學 | 2 | 2 | | | 餐飲職場溝通與倫理 | 2 | 2 | | | | |
| | | *餐旅服務技術 | 3 | 3 | | | 基礎中餐烹調 | 3 | 3 | | | | |
| | | 基礎西餐烹調 | | | 3 | 3 | 餐旅美學 | | | 2 | 2 | | |
| | | *食品衛生與安全(含HACCP) | | | 2 | 2 | 基礎西式烘焙 | | | 3 | 3 | | |
| | | 餐飲管理 | | | 2 | 2 | 飲料管理與調製 | | | 2 | 2 | | |
| | | 小計 | 7 | 7 | 7 | 7 | 小計 | 7 | 7 | 7 | 7 | 28 | 28 |
| | 進階專業 | | | | | | | | | | | | |
| | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 專業選修 | | 餐飲實務與實習(一) | 5 | 5 | | | 餐飲實務與實習(三) | 5 | 5 | | | | |
| | | 餐飲實務與實習(二) | | | 5 | 5 | 餐飲實務與實習(四) | | | 5 | 5 | | |
| | | 餐飲個案討論(一) | 2 | 2 | | | 餐飲個案討論(三) | 2 | 2 | | | | |
| | | 餐飲實務研討(一) | 2 | 2 | | | 餐飲實務研討(三) | 2 | 2 | | | | |
| | | 餐飲個案討論(二) | | | 2 | 2 | 餐飲個案討論(四) | | | 2 | 2 | | |
| | | 餐飲實務研討(二) | | | 2 | 2 | 餐飲實務研討(四) | | | 2 | 2 | | |
| | | 商業套裝軟體 | 2 | 2 | | | 餐飲行銷學 | 2 | 2 | | | | |
| | | 餐飲職場溝通與倫理 | 2 | 2 | | | 異國料理 | 3 | 3 | | | | |
| | | 採購管理與成本控制 | | | 2 | 2 | 餐飲專業英語(二) | | | 2 | 2 | | |
| | | 餐飲競賽實務(A) | | | 3 | 3 | 餐飲消費者行為 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | 餐飲競賽實務(B) | 3 | 3 | | | | |
| | | | | | | | 餐飲競賽實務(C) | | | 3 | 3 | | |
| | 小計 | 13 | 13 | 14 | 14 | 小計 | 14 | 14 | 13 | 13 | 54 | 54 | |
| 合計(必修) | | 11 | 11 | 11 | 11 | 合計(必修) | 11 | 11 | 11 | 11 | 44 | 44 | |
| 合計(選修) | | 9 | 9 | 9 | 9 | 合計(選修) | 9 | 9 | 9 | 9 | 36 | 36 | |
| 總計 | | 20 | 20 | 20 | 20 | 總計 | 20 | 20 | 20 | 20 | 80 | 80 | |

附則：

1. 畢業學分數：80
2. 通識必修學分數/時數：16/16
3. 專業必修學分數/時數：28/28
4. 專業選修學分數/時數：36/36
5. *部份為單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。
6. 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。
7. 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壺類領域課程。
8. 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：

教務處簽章：