

景文科技大學 109 學年度 餐飲管理科流通組 進修部二專 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

108學年度入學新生適用

學年		一年級(109)				二年級(110)				總計				
		類別	課程名稱	第一學期		第二學期		課程名稱	第一學期			第二學期		
				學分	時數	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	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	*知性通識(A/B/C/D)			2	2	生命關懷與全人教育	2	2					
							生涯規劃與發展			2	2			
		小計	0	0	2	2	小計	2	2	2	2	6	6	
專業 必修	基礎 專業	餐飲管理	2	2			餐飲文化	2	2					
		*食物製備原理	2	2			餐飲專業英語(一)	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	餐飲美學			2	2			
		*食品衛生與安全(含HACCP)			2	2	基礎西式烘焙			3	3			
							咖啡調製與實務			2	2			
		小計	7	7	5	5	小計	7	7	7	7	26	26	
	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					
		餐飲會計			2	2	異國料理	3	3					
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲專業英語(二)			2	2			
		食材認識與採購管理			2	2	餐飲消費者行為			2	2			
		餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲競賽實務(B)	3	3					
							餐飲競賽實務(C)			3	3			
		小計	13	13	13	13	小計	14	14	13	13	53	53	
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：18/18
3. 專業必修學分數/時數：26/26
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壹類領域課程。
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：