

景文科技大學 109 及 111 學年度課程規劃變更需求表

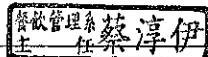
部別：國際學生專班

學制：四技

系別：餐飲管理系

原課程標準						修改後之課程標準						說明
課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	
附則： 1.畢業學分數:128 2.通識必修學分數:24 3.專業必修學分數:52；專業選修學分數:52 4.為增加同學選課空間，可承認同學於四年內選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分，超過部份不予承認。 5.本系學生須於畢業前通過華語文能力測驗 Level 2，始可畢業。 6.★為實習替代課程						附則： 7.實習課程畢業學分數，最高採計 36 學分。 8.實習學分每 1 學分至多實習 80 小時，以實際合約時數為主。因應不同實習單位合約，6 學分實習時數上限為 26 學時。						增加 7.8 點

備註:若為【新增】則原課程標準請空白，若為【刪減】則修改後之課程標準請空白，並請在說明欄註明【新增】或【刪減】。

系主任簽章： 

填表日期：112.08.08

院長簽章 

系訂教育目標		系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	A								
2	B								
3	C								
4	D								
5	E								
6	F								
7	G								
8	H								
	I								
	J								
	K								
	L								
系訂核心能力指標									
系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表									

學年類別		一年級(111)		二年級(112)		三年級(113)		四年級(114)		總計	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
基礎專業	新辦人專題	3	3			餐旅文化	2	2		3	3
	餐旅服務技術	3	3			人際關係與溝通技巧	2	2			
	基礎西餐烹調	3	3			餐旅美學	2	2			
	餐飲專業英語(一)	2	2			營養學	2	2			
	觀光餐旅管理實務	2	2								
	國際禮儀	2	2			餐飲行銷學	2	2			
	餐飲專業英語(二)	2	2			餐旅實務研討(二)	2	2			
	飲料管理與調製										
	基礎西式烘焙										
	餐飲管理										
專業必修	基礎中餐烹調										
	商業套裝軟體										
	小計	15	15	15	15	小計	12	12	6	3	3
	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2			
	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	進階西式烘焙	3	3			
						餐飲人力資源管理		2	2	2	2
						★蔬果雕刻與裝飾		3	3	4	4
						企業實習(四)		6	6	2	2
						★中式宴會菜製作		3	3	4	4
						★中式點心製作		2	2	2	2
專業選修						職場倫理					
小計						小計					
總計						總計					

學年類別		一年級(111)		二年級(112)		三年級(113)		四年級(114)		總計	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
基礎專業	新辦人專題	3	3			咖啡調製實務	2	2		3	3
	餐旅服務技術	3	3			餐旅實務研討(一)	2	2			
	基礎西餐烹調	3	3			採購管理與成本控制	2	2			
	餐飲專業英語(一)	2	2			企業實習(三)	6	6			
	觀光餐旅管理實務	2	2			餐飲服務藥品管理	2	2			
	國際禮儀	2	2			餐飲行銷學	2	2			
	餐飲專業英語(二)	2	2			餐旅實務研討(二)	2	2			
	飲料管理與調製										
	基礎西式烘焙										
	餐飲管理										
專業必修	基礎中餐烹調										
	商業套裝軟體										
	小計	15	15	15	15	小計	12	12	6	3	3
	休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2			
	休閒遊憩實務體驗(二)			2	2	進階西式烘焙	3	3			
						餐飲人力資源管理		2	2	2	2
						★蔬果雕刻與裝飾		3	3	4	4
						企業實習(四)		6	6	2	2
						★中式宴會菜製作		3	3	4	4
						★中式點心製作		2	2	2	2
專業選修						職場倫理					
小計						小計					
總計						總計					

學年 類別	一年級(112)				二年級(113)				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	科 目	第一學期		第二學期	科 目	第一學期		第二學期	學分	學分
		學分	時數			學分	時數			學分	時數			學分	時數			
業 選 修					世界葡萄酒與烈酒	2	2		★中式宴會烹製製作			3	3			4	4	
					★中式點心製作			3	3	職場倫理		2	2			2	2	
					企業實習(二)			6	6				企業實習(六)			6	6	
					宴會規劃與管理			2	2				實務專題製作(二)			2	2	
					休閒遊憩實務體驗(四)			2	2				餐飲趨勢			2	2	
					★進階西餐烹調			3	3									
					小計	2	2	2	小計	18	18	16	小計	16	16	16	16	46
					總計(選修)	2	2	2	總計(選修)	8	8	8	總計(選修)	8	8	8	8	46
					總計(必修)	20	25	20	總計(必修)	9	9	9	總計(必修)	3	3	3	3	82
					總計	22	27	27	總計	17	17	17	總計	11	11	11	11	128

教務處承辦人員：



系助教簽章：



系主任簽章：



院長簽章：



本案業經本校 112 年 11 月 14 日 112 學年度第 / 學期第 / 次課程規劃及教務聯席會議修正通過