**康寧學校財團法人康寧大學**

**餐飲管理學系課程規劃準則**

102年9月25日 課程規劃委員會通過

**一、依據**

康寧大學餐飲管理學系（以下簡稱本系）依據《餐飲管理學系課程規劃委員會設置要點》第三條規定，訂定《餐飲管理學系課程規劃準則》（以下簡稱本準則），作為本系課程規劃委員會（以下簡稱本會）制訂、檢討和修正課程規劃之依據。

**二、範圍**

本會從事課程規劃之範圍如下：

（一）畢業門檻；

（二）課程架構；

（三）專業必修課程與學分數；

（四）專業選修課程與學分數；

（五）各年級必選修課程安排；

（六）外系選修課程與學分數。

**三、原則**

本會從事課程規劃應綜合考量以下原則：

（一）符合校院系定位、教學目標與核心能力；

（二）課程架構力求清楚合理且具學習邏輯性；

（三）評估課程內容、銜接性與學分數合理性；

（四）考量專業必修課或選修課之學分數比重；

（五）課程規劃與內容能兼顧理論與實務需求；

（六）對應本系師資專業研究表現與教學專長；

（七）提供學生多元選擇與合宜彈性修課空間；

（八）納入校內外師生與產官學界之回饋意見。

**四、生效**

本準則經本會決議後施行，修正時亦同。