

景文科技大學 110 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系烘焙組 日間部四年制課程規劃表

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情操的能力
2	培養具備民主法治素養的能力
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力
4	培養身心健康與積極進取的能力
5	培養具有國際宏觀視野的能力
6	培養擁有專業技術與競爭能力
7	
8	

校訂基本素養指標	
A	人文關懷與身心均衡
B	公民責任與倫理實踐
C	專業職能與終身學習
D	批判思辨與溝通表達
E	尊重多元與國際視野
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表	校訂基本素養指標	校訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 2.歷史與文創應用、生涯規劃與發展、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 3.本校通識教育中心訂有『景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗實施細則』，學生須於畢業前通過國語文能力測驗方可畢業。 4.本校體育室訂有『景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業 5.知性通識四類領域課程，學生可自由分類選修，惟不得重覆選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經109年12月17日通識教育委員會通過 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

學年	類別	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				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			
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	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			歷史與文創應用				2	2							28	28		
		創意中文與鑑賞(二)				2	2	英文(三)		2	2												
		英文(一)		2	2			英文(四)				2	2										
		英文(二)				2	2																
	核心通識						生涯規劃與發展				2	2											
														生命關懷與全人教育		2	2						
	知性通識						知性通識(A/B/C/D)		2	2	2	2											
	其他通識	體育	2	2	2	2	體育		2	2													
	合計	6	6	6	6	合計		6	6	8	8	合計		0	0	0	0	合計		2	2	0	0

教務處承辦人員：

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

學年	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				總計					
類別	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	時數
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		
專	小計	0	0	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業選修	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			觀餐產品包裝設計	2	2			166	166
	新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			觀光科技應用			2	2		
	創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			餐飲企業實習			9	9	實務專題(B)	2	2	2	2		
	茶產業概論			2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2	餐飲企業實習報告			1	1							
	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2							
	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	觀光餐旅微學院學分	1	1	1	1		
	商業套裝軟體	2	2			進階巧克力製作	4	4			餐酒搭配藝術與行銷	3	3			海外參訪研習與報告	3	3				
	餐飲職場溝通與倫理			2	2	可可風味製程與品評	2	2			茶藝與美學			2	2	拉糖藝術	4	4				
	基礎西餐烹調			3	3	餐飲行銷學	2	2								歐式麵包	4	4				
	廚藝專業英語			2	2	基礎法語	2	2								烘焙門市經營管理	2	2				
	餐旅服務技術			3	3	中式點心製作 (下學期)	3	3								餐飲裝飾藝術	2	2				
	採購管理與成本控制			2	2	基礎中餐烹調	3	3								餐飲財務管理			2	2		
	巧克力製作			3	3	餐飲競賽實務(B)	3	3								餐飲趨勢			2	2		
	餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲專業日語			2	2						創意烘焙伴手禮	3	3				
						西式點心製作與盤飾			3	3						節慶禮盒餅乾製作			3	3		
						蛋糕裝飾製作(二)			3	3						烘焙生產管理			2	2		
						色彩學應用			2	2						宴會專題製作(二)			2	2		
						咖啡調製實務			2	2						進階觀光餐旅企業實習	9	9				
						餐飲消費者行為			2	2						進階觀光餐旅企業實習報告	1	1				
						餐飲競賽實務(C)			3	3						海外參訪研習與報告	2	2				
	小計	5	5	29	29	小計	28	28	22	22	小計	16	16	15	15	小計	35	35	16	16		
	總計(選修)	2	2	10	10	總計(選修)	9	9	10	10	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	6	6	9	9	66	66
	總計(必修)	19	19	12	12	總計(必修)	13	13	10	10	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	6	6	2	2	62	62
	總計	21	21	22	22	總計	22	22	20	20	總計	10	10	10	10	總計	12	12	11	11	128	128

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：