

景文科技大學 111 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 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.本校訂有『景文科技大學學生通過英語能力檢定實施要點』，學生須於畢業前通過英語能力檢定方可畢業 6.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111年3月3日110學年度第二次學期第一次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經111年3月14日系課程規劃小組通過 本課程規劃經111年3月30日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經111年4月26日教務會議通過

學年	類別	一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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	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	職場英文	2	2												
		英文(一)	2	2			職場英文簡報			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						身心健康類(A)/人文藝術類(B)	2	2												
							社會科學類(C)/自然科技類(D)			2	2										
	其他通識	體育			2	2	體育	2	2	2	2										
	合計	4	4	6	6	合計	6	6	10	10	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(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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			
進階專業	基礎中餐烹調(上)			3	3																	20	20
	食品衛生與安全(含HACCP)			2	2																		
	小計	6	6	7	7	小計	2	2	3	3	小計	0	0	0	0	小計	2	2	0	0			
																						0	0
	小計	0	0	0	0	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					
	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			觀餐科技應用			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	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	實務專題(B)	2	2	2	2	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1			
	觀光餐旅趨勢	1	1																				
	核心職能			3	3																		
	食物認識與烹調科學	2	2			餐飲行銷學	2	2			茶藝與美學	2	2			新亞洲料理	3	3					
	食物製備	2	2			進階中餐烹調	3	3							海外參訪研習與報告	3	3						
	商業套裝軟體	2	2			蛋糕裝飾製作(一)	3	3							餐飲財務管理	2	2						
	餐飲專業英語(一)			2	2	法式料理	3	3							西式點心製作與盤飾	3	3						
	採購管理與成本控制			2	2	菜單設計與說菜技巧	2	2							餐飲裝飾藝術	3	3						
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲專業英語(二)	2	2							餐廳規劃與設計			2	2				
	中式點心製作			3	3	餐飲專業日語	2	2							現代烹調			3	3				
	西式冷廚製作			3	3	色彩學應用	2	2							專題製作(二)			2	2				
	餐旅服務技術			3	3	產品包裝造型與設計	2	2							餐飲連鎖經營管理			2	2				
	餐飲競賽實務(A)			2	2	料理歷史典故與人文素養	2	2							拉糖藝術與巧克力製作			3	3				
						美食媒體與寫作			2	2					餐飲產業分析			2	2				
						餐飲消費者行為			2	2					複合式餐廳餐點製作			3	3				
						進階西餐烹調			3	3					中式宴會菜餚製作			3	3				
						咖啡調製實務			2	2					海外參訪研習與報告	2	2						
						蛋糕裝飾製作(二)			3	3					餐飲裝飾藝術	2	2						
						蔬果雕刻與盤飾			3	3													
						餐飲競賽實務(B)	2	2															
						餐飲競賽實務(C)			2	2													
					餐酒搭配藝術與行銷			3	3														
	小計	14	14	27	27	小計	34	34	25	25	小計	15	15	13	13	小計	23	23	25	25			
	總計(選修)	8	8	7	7	總計(選修)	11	11	5	5	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	6	6	9	9	66	66	
	總計(必修)	14	14	15	15	總計(必修)	10	10	15	15	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	6	6	2	2	62	62	
	總計	22	22	22	22	總計	21	21	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：