

景文科技大學 109學年度 進修部四技觀光餐旅學院 餐飲管理系 課程規劃表(群)

系訂教育目標	
1	培育餐飲管理人才
2	培育餐飲服務人才
3	培育餐飲廚藝技術人才
4	培育餐飲國際視野人才
5	培育餐飲創新創業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	餐飲管理能力
B	餐飲實務操作能力
C	餐飲活動規劃與執行能力
D	餐飲外語應用能力
E	餐飲多元文化溝通能力
F	整合應用能力
G	餐飲創新創業能力
H	生涯發展能力
I	
J	
K	
L	

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

附則	修訂紀錄
1.畢業學分數:128 2.通識必修學分數/時數:30/30;院訂必修學分數/時數:8/8 3.專業必修學分數/時數:24/24;選修學分數/時數:66/66 4.單學期課程,得以實際情形上下學期對開或調整。 5.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(含通識課程),超過部份不予承認。 6.知性通識四領域課程,學生可自由分類選修,惟不得重複選修同一類,滿4學分始得畢業。 7.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程):專題製作(一)、專題製作(二)、觀光餐旅企業實習、進階觀光餐旅企業實習、海外參訪研習與報告。	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 本課程規劃經110年03月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經110年04月01日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 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 本課程規劃經111年10月25日系課程規劃小組通過 本課程規劃經111年10月27日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年 月 H校課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年 月 H校教務會議通過

學年	一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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					
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	
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2										8	8	
	國際禮儀	2	2																	
	餐旅文化			2	2															
	小計	4	4	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0			0
專業必修	食物製備原理	2	2			餐飲專業英語(二)	2	2										18	18	
	餐旅服務技術	3	3			營養學			2	2										
	飲料管理與調製	3	3																	
	餐飲管理			2	2															
	餐飲專業英語(一)			2	2															
	食品衛生與安全(含HACCP)			2	2															
	小計	8	8	6	6	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0			0
進階專業																		6	6	
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	2			2
	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			餐旅產品包裝設計	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			智慧餐導論	2	2		

專業選修	創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			餐企企業實習			9	9	觀餐科技應用			2	2	57	57
	茶產業概論			3	3	茶藝文化與創意行銷			2	2	餐企企業實習報告			1	1	觀餐創業管理			2	2		
						核心職能	3	3														
	小計	0	0	9	9	小計	9	9	2	2	小計	10	10	10	10	小計	4	4	4	4		
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			咖啡調製實務	2	2			日式料理	3	3			海外參訪研習與報告	3	3				
	商業套裝軟體	2	2			餐飲專業日語(一)	2	2			蛋糕裝飾製作	3	3			餐飲連鎖經營管理	2	2				
	食材認識與採購管理			2	2	基礎西餐烹調	3	3			第三外國語	2	2			餐飲服務業品質管理	2	2				
	菜單設計與說菜技巧			2	2	世界葡萄酒與烈酒	2	2			餐飲消費者行為			2	2	酒吧經營管理	2	2				
	基礎中餐烹調			3	3	餐飲行銷學	2	2			蔬果雕刻與盤飾			3	3	西式點心製作與盤飾	3	3				
	餐飲會計			2	2	餐飲人力資源管理			2	2	宴會規劃與管理			2	2	餐飲裝飾藝術	3	3				
	餐飲競賽實務(A)			3	3	中式點心製作			3	3	健康蔬食烹調			3	3	餐飲財務管理			2	2		
						餐飲專業日語(二)			2	2						拉糖藝術與巧克力製作			3	3		
						基礎西式烘焙			3	3						餐飲趨勢			2	2		
						餐飲競賽實務(B)	3	3								餐廳規劃與設計			2	2		
						餐飲競賽實務(C)			3	3						電腦多媒體應用			2	2		
																網路社群行銷			2	2		
																進階觀光餐旅企業實習			9	9		
																進階觀光餐旅企業實習報告			1	1		
	小計	4	4	12	12	小計	14	14	6	6	小計	8	8	10	10	小計	15	15	21	18		
	總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	9	9	7	7	66	66
總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	10	10	12	12	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	4	4	4	4	62	62	
總計	20	20	22	22	總計	20	20	22	22	總計	10	10	10	10	總計	13	13	11	11	128	128	

教務處承辦人員：

評務組張勇正

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

本案業經本校 111 年 11 月 15 日 11 學年度第 1 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過