

景文科技大學 105 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 專業實習班 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		校訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表	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：32/32。 2. 知性通識四類領域課程由各系訂定兩類合計4學分，課程由通識教育中心管理編配，同學應於畢業前修畢此兩類領域課程。	本課程規劃經 105年3月31日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 105年4月18日院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 105年5月10日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經 106年5月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 107年4月10日院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	類別	一年級(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				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	本國文學與經典選讀(一)	3	3			歷史通論與文化導覽	2	2									32	32		
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	英文(三)	2	2												
		英文(一)	2	2			英文(四)			2	2										
		英文(二)			2	2	憲法與國家發展			2	2										
	核心通識													生涯規劃與倫理生活	✓	2	2				
														生命關懷與全人教育	✓	2	2				
知性通識						知性通識(一)	2	2					知性通識(二)	✓	2	2					
	其他通識	體育			2	2	體育	2	2	2	2										
		小計	5	5	7	7	小計	8	8	6	6	小計	0	0	0	0	小計	6	6	0	0
通識選修	其他通識	全民國防教育軍事訓練(一)	0	1																	
		全民國防教育軍事訓練(二)			0	1															
		總計(選修)	0	1	0	1	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	0	0	0	0
		總計(必修)	5	5	7	7	總計(必修)	8	8	6	6	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	6	6	0	0
		總計	5	6	7	8	總計	8	8	6	6	總計	0	0	0	0	總計	6	6	0	0

教務處承辦人員：

張勇正

通識教育中心助教簽章：

許景華

通識教育中心主任簽章：

賴建成

院長簽章：

長明

本案業經本校 107 年 4 月 17 日 106 學年度第 2 學期第 1 次教務會議修正通過

1070426

1070426

1070430

學年	一年級(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				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			
選修	廚藝技術課群	基礎西點製作			3	3	麵包製作	3	3											47	47	
							蔬果雕刻與盤飾	3	3													
							法式點心製作與盤飾			3	3											
							巧克力製作			3	3											
	創新創業課群						餐飲科技設備應用	2	2							餐飲連鎖經營管理	2	2				
							拉糖藝術與裝飾蛋糕製作			3	3					電子商務與網路行銷			2			2
																餐飲趨勢			2			2
																餐飲創業與餐廳規劃			2			2
	文化溝通課群	餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲專業日語(一)	2	2							綠色健康烹調			3			3
		餐飲文化			2	2	餐飲美學	2	2							第三外國語	2	2				
							餐飲專業日語(二)			2	2					媒體公關與危機處理			2			2
							世界葡萄酒與烈酒			2	2					異國料理			3			3
	整合規劃課群	商業套裝軟體			2	2	食材認識與採購管理	2	2							會議展覽管理			2			2
		咖啡茶文化與實務			2	2	菜單設計與說菜技巧			2	2					專題製作(二)			2			2
							宴會規劃與管理			2	2											
							統計學			2	2											
	小計	5	5	17	17	小計	20	20	21	21	小計	0	0	0	0	小計	13	13	20	20		
	總計(選修)	5	5	9	9	總計(選修)	8	8	9	9	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	6	6	10	10		
	總計(必修)	16	16	11	11	總計(必修)	14	14	8	8	總計(必修)	12	12	9	9	總計(必修)	11	11	0	0		
	總計	21	21	20	20	總計	22	22	17	17	總計	12	12	9	9	總計	17	17	10	10		

教務處承辦人員：

張勇正

系助教簽章：

周怡岑
107.4.9

系主任簽章：

呂佩勳
107.4.9

本案業經本校 107 年 4 月 17 日 106 學年度第 2 學期第 1 次教務會議修正通過

院長簽章：

胡宜蓁

8

