

景文科技大學 110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
系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表	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: 28/28; 院訂必修學分數/時數: 24/24 3.專業必修學分數/時數: 22/22; 選修學分數/時數: 54/54 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.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程): 宴會專題製作(一)、宴會專題製作(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11月15日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年11月15日教務會議通過 本課程規劃經112年1月9日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年1月12日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年 月 日教務會議通過

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 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目		第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數				
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2							多媒體與簡報技巧	2	2			24	24
	國際禮儀	2	2			餐行行銷管理	2	2							智慧觀餐導論	2	2				
	餐旅文化			2	2	觀餐消費者行為			2	2					服務品質管理			2	2		
	茶產業概論			2	2	觀餐人力資源管理			2	2					觀餐創業管理			2	2		
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	4	4	4		
專業必修	食物認識與烹飪科學	2	2			餐飲專業英語(一)	2	2												18	18
	餐旅服務技術	3	3			餐飲專業英語(二)			2	2											
	飲料管理與調製	3	3																		
	餐飲管理			2	2																
	營養學			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	0		
進階專業															宴會專題製作(一)	2	2			4	4
														宴會專題製作(二)			2	2			
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	2	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			觀餐產品包裝設計	2	2			

專業選修

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					
					茶藝文化與創意行銷			2	2	餐飲企業實習報告			1	1					
					核心職能	3	3												
小計	0	0	6	6	小計	6	6	2	2	小計	10	10	10	10	小計	2	2	2	2
食物製備	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			採購管理與成本控制	2	2			蛋糕裝飾製作	3	3			餐飲連鎖經營管理	2	2		
餐飲職場溝通與倫理			2	2	基礎西餐烹調	3	3			第三外國語	2	2			媒體公關與危機處理	2	2		
菜單設計與說菜技巧			2	2	世界葡萄酒與烈酒	2	2			餐廳規劃與設計	2	2			西式點心製作與盤飾	3	3		
基礎中餐烹調			3	3	餐飲專業日語(一)	2	2			電腦多媒體應用	2	2			餐飲裝飾藝術	3	3		
餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲競賽實務(B)	3	3			蔬果雕刻與盤飾			3	3	網路社群行銷			2	2
					基礎西式烘焙			3	3	健康蔬食實烹調			3	3	餐飲財務管理			2	2
					餐飲專業日語(二)			2	2	酒吧經營管理			2	2	拉糖藝術與巧克力製作			3	3
					中式點心製作			3	3	料理歷史典故與人文素養	2	2			餐飲趨勢			2	2
					餐飲競賽實務(C)			3	3	美食媒體與寫作			2	2	進階觀光餐旅企業實習			9	9
					宴會規劃與管理(原三下)			2	2					進階觀光餐旅企業實習報告			1	1	
														海外參訪研習與報告	2	2			
小計	4	4	10	10	小計	14	14	0	0	小計	14	14	10	10	小計	15	15	15	10
總計(選修)	4	4	5	5	總計(選修)	9	9	5	5	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	5	5	6	6
總計(必修)	16	16	16	16	總計(必修)	12	12	16	16	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	8	8	6	6
總計	20	20	21	21	總計	21	21	21	21	總計	10	10	10	10	總計	13	13	12	12

教務處承辦人員：

課務組 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 112 年 4 月 25 日 111 學年度第 2 學期第 次課程規劃及教務聯席會議修正通過