

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 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
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.基礎通識之英文(一)(二)(三)(四)課程，由應用外語系統一訂定。大一英文(一)(二)各2學分/2小時，大二英文(三)(四)各2學分/2小時。 3.知性通識課程：為求各類知性通識課程均衡開課，知性通識課程由通識教育中心統一訂定。學生滿4學分始得畢業。 4.專業課程師資、軍護、體育等師資得以符合專長之資格於知性通識課程授課，以強化統整整體通識課程之師資陣容。 5.體育課程由體育室訂定之。共開設三學期6學分/6小時。各系開設學期別由體育室統一訂定。 6.全民國防教育軍事訓練(列為選修)由軍訓室訂定之。	本課程規劃經105年03月31日系課程規劃小組通過 本課程規劃經105年04月18日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經105年05月10日校課程規劃及教務會議通過

學年	類別	科目	一年級(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				總計					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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	本國文學與經典選讀(一)	3	3			憲法與國家發展	2	2													32	32	
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	歷史通論與文化導覽			2	2													
		英文(一)	2	2			英文(三)	2	2															
		英文(二)			2	2	英文(四)			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	4	4	2	2	小計	0	0	0	0			
其他通識	全民國防教育軍事訓練(一)	0	1																			0	2	
	全民國防教育軍事訓練(二)			0	1																			
	小計	0	1	0	1	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0				
	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	2		
	總計(必修)	5	5	7	7	總計(必修)	8	8	6	6	總計(必修)	4	4	2	2	總計(必修)					32	32		
	總計	5	6	7	8	總計	8	8	6	6	總計	4	4	2	2	總計					32	34		

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：

院長簽章：

108.5.30

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 課程規劃表

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：32/32；院訂必修學分數/時數：10/10。 3. 專業必修學分數/時數：34/34；專業選修學分數/時數：52/52。 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：專題製作(一)(二)、企業實習(A)(B)。	本課程規劃經105年03月31日系課程規劃小組通過 本課程規劃經105年04月18日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經105年05月10日校課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經105年08月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經105年09月18日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經105年10月04日校課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經108年01月10日系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年01月14日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經108年05月14日校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	學分	時數		
	院訂必修	觀光餐旅概論	2	2						國際禮儀		2	2	人力資源管理	2	2			10	10	
		管理學			2	2				觀光與餐旅行銷		2	2								
		小計	2	2	2	2				小計	0	0	4	4	小計	2	2	0	0		
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			西餐烹調	3	3												
		飲料管理與調製	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2												
		中餐烹調	3	3			餐飲專業英語(二)			2	2										
		餐飲會計	2	2			人際關係與溝通技巧			2	2										
		餐旅服務技術			3	3	咖啡與茶調製實務			2	2										
		餐飲管理			2	2															
	小計	10	10	5	5	小計	5	5	6	6	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	26
進階專業										營養學	2	2									
										餐飲專業日語(一)	2	2			媒體公關與危機處理		2	2			
										餐飲專業日語(二)			2	2							
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	4	4	2	2	小計	0	0	2	2	8
餐飲管理課群										領導統御管理	2	2			服務業品質管理	2	2				
										採購與成本控制	2	2			財務管理	2	2				
										研究方法			3	3	吧檯管理	2	2				

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					統計學					2	2																
						食品衛生與安全(含HACCP)	2	2			藝術蛋糕裝飾	3	3			健康蔬食烹調	3	3										
						蔬果雕刻與盤飾			3	3	點心設計與製作	3	3															
						西式烘焙			3	3	創意料理			3	3													
	創新創業 課群					電子商務與網路行銷			2	2							餐飲連鎖經營管理	2	2									
						消費者行為			2	2							綠色餐飲		2	2								
						餐飲科技設備應用	2	2									餐飲創業與餐廳規劃		2	2								
	文化溝通 課群	餐飲文化			2	2	餐飲美學	2	2			服務業英語	2	2														
												食物品評			2	2												
												葡萄酒與烈酒			2	2												
	整合規劃 課群	菜單設計與說菜技巧			2	2	宴會規劃與管理	2	2			企業實習(B)	4	4			專題製作(一)	2	2									
		商業套裝軟體			2	2	企業實習(A)			4	4						專題製作(二)		2	2								
	小計			0	0	6	6	小計			8	8	14	14	小計			16	16	12	12	小計		13	13	8	8	
	總計(選修)			0	0	4	4	總計(選修)			6	6	8	8	總計(選修)			10	10	8	8	總計(選修)			8	8	8	8
	總計(必修)			12	13	7	7	總計(必修)			5	5	6	6	總計(必修)			4	4	6	6	總計(必修)			2	2	2	2
	總計			12	13	11	11	總計			11	11	14	14	總計			14	14	14	14	總計			10	10	10	10
																		44	44									
																		128	131									

教務處承辦人員：

課務組 張勇正  
108.5.27

系助教簽章：

通識教育中心 許景華  
108.5.20

系主任簽章：

餐飲管理系 何宣萱  
108.5.20

院長簽章：

觀光學院 胡宜美  
108.5.30