

景文科技大學 104 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 課程規劃表

附件三

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	V			V	V	V			
B		V		V		V	V		
C	V			V	V		V		
D	V					V			
E	V				V	V	V		
F									
G									
H									
I									
J									
K									
L									

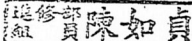
附則

1. 通識必修學分數/時數：32/36。
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。

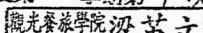
修訂紀錄

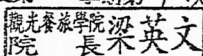
本課程規劃經 104年3月23日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經 104年3月24日學院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104年4月07日校課程規劃委員會通過
 本課程規劃經 104年 月 日教務會議通過

學年	類別	一年級(104)				二年級(105)				三年級(106)				四年級(107)				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									
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	英文(三)	2	2									
		英文(一)	3	3			英文(四)			2	2							
		英文(二)			3	3	憲法與國家發展			2	2							
	核心通識										生涯規劃與倫理生活	2	2					
							B:人文藝術類	2	2		生命關懷與成人教育			2	2			
	知性通識										D:自然科學類	2	2					
	其他通識	體育	1	2	1	2	體育	1	2	1	2							
		小計	7	8	7	8	小計	7	8	5	6	小計	4	4	2	2	小計	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(三)	0	1									
		全民國防教育軍事訓練(二)			0	1	全民國防教育軍事訓練(四)			0	1							
	小計	0	1	0	1	小計	0	1	0	1	小計	0	0	0	0	小計	0	0
	合計	7	9	7	9	合計	7	9	5	7	合計	4	4	2	2	合計	0	0

進修部承辦人員：

通識教育中心助教簽章：

本案業經本校104年05月26日(03)學年度第 2 學期第 / 次教務會議修正通過
 通識教育中心主任簽章：

院長簽章：

景文科技大學 104 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	系訂核心能力指標	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：32/36；院訂必修學分數/時數：6/6。 3. 專業必修學分數/時數：38/38；專業選修學分數/時數：52/52。 4. 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。 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)(C)(D)(E)。	本課程規劃經 104年3月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 104年3月24日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 104年4月07日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經 104年4月21日教務會議通過 本課程規劃經 105年8月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 105年9月18日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 105年10月4日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	類別	一年級(104)				二年級(105)				三年級(106)				四年級(107)				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						6	6		
		管理學			2	2																	
		小計	2	2	2	2				小計	0	0	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			5	5	6	6			0	0	0	0			26	26
	進階專業										營養學	2	2			人力資源管理	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	4	4	4	4	小計	2	2	2	2			12	12
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									

學年	一年級(104)				二年級(105)				三年級(106)				四年級(107)				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					
選修	課群									研究方法			3	3									52	52	
	廚藝技術課群					食品衛生與安全(HACCP)	2	2			統計學			2	2										
						蔬果雕刻與盤飾			3	3	藝術蛋糕裝飾	3	3			健康蔬食烹調	3	3							
						西式烘焙			3	3	點心設計與製作	3	3			吧檯管理	2	2							
										創意料理			3	3	桌邊烹調			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						
														餐飲創業與餐廳規劃			2	2							
														餐飲趨勢			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									
	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			企業實習(D)	4	4						
		商業套裝軟體			2	2	餐飲科技設備應用	2	2			企業實習(C)			4	4	專題製作(一)	2	2						
								企業實習(A)			4	4			企業實習(E)			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	16	16	小計	17	17	15	15				
		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)	19	20	14	15	總計(必修)	12	13	11	12	總計(必修)	8	8	8	8	總計(必修)	2	2	2	2	44			44
	總計	19	20	18	19	總計	18	19	19	20	總計	18	18	16	16	總計	10	10	10	10	128	132			

本案業經本校 105 年 10 月 4 日 105 學年度第 1 學期第 1 次教務會議修正通過

教務處承辦人員：

課務組 張勇正

系助教簽章：

餐飲管理系 廖玲珠

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

105. 10. 19

模組課程及課群對應矩陣表

課群 模組課程	餐飲管理課群	廚藝技術課群	創新創業課群	文化溝通課群	整合規劃課群					
餐飲管理模組	√		√	√	√					
廚藝技術模組		√	√	√	√					

校訂畢業條件表

項次	校訂畢業條件	定義說明	評量方式	評量時程	校訂基本素養指標												
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	

系訂畢業條件表

項次	系訂畢業條件	定義說明	評量方式	評量時程	系訂核心能力指標												
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	