

景文科技大學 108學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 日間部四年制課程規劃表

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							
		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：30/30 2.歷史與文創應用、生涯規劃與發展、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 3.本校通識教育中心訂有『景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗實施細則』，學生須於畢業前通過國語文能力測驗方可畢業。 4.本校體育室訂有『景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業 5.知性通識四類領域課程，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。	本課程規劃經108年04月17日系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年04月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經108年05月08日通識教育課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經108年05月14日課程規劃及教務聯席會議通過

學年		一年級(107)				二年級(108)				三年級(109)				四年級(110)				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
通識必修	基礎通識	創意中文與鑑賞(一)		3	3			歷史與文創應用				2	2											
		創意中文與鑑賞(二)				3	3	英文(三)		2	2													
		英文(一)		2	2			英文(四)				2	2											
		英文(二)				2	2																	
	核心通識							生涯規劃與發展				2	2					生命關懷與全人教育		2	2			
	知性通識							健康休閒類(A)/人文藝術類(B)		2	2													
								社會科學類(C)/自然科學類(D)				2	2											
	其他通識	體育		2	2	2	2	體育		2	2													
	合計		7	7	7	7	合計		6	6	8	8	合計		0	0	0	0	合計		2	2	0	0

教務處承辦人員：

課務組 徐秀蘭

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 許景華

通識教育中心主任簽章：

通識中心 賴建成

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜奎

108.5.30

108. 5. 30

景文科技大學 108學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 日間部四年制課程規劃表

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							
		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	系訂核心能力指標	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：20/20 3.專業必修學分數/時數：27/27；選修學分數/時數：51/51 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)：專題製作(一)、專題製作(二)、觀光餐旅企業實習、餐飲企業實習、海外參訪研習與報告。 7.本系英語能力檢定須符合多益測驗檢定400分或校園英檢400分或PVQC專家級證書。(多益及PVQC可追溯至入學前二年) 8.可列為職能專業課程為：基礎中餐烹調、基礎西式烘焙、基礎西餐烹調 9.餐飲類證照畢業門檻：畢業前需取得餐飲相關證照 A 級一張或 B 級二張（C 級證照兩張等同 B 級證照一張）。 (1)入學前取得一張行政院勞委會餐飲相關證照，可列入畢業門檻。若取得乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照畢業門檻。 (2)B級賽事獲得銀牌以上得以抵免 A 級證照一張。 (3)A級賽事獲得銅牌以上得以抵免 A 級證照一張。 (4)C級賽事獲得銀牌以上得以抵免B級證照一張。 (5)餐飲相關證照等級請參照「餐飲管理系餐飲類證照一覽表」。 10.電腦證照畢業門檻：畢業前取得以下任一電腦證照均可(可追溯至入學前二年)。 (1)電腦軟體應用丙級以上 (2)TQC：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級 (3)中華民國電腦教育發展協會(電教協會)的MOCC認證(Master of Complete Certificate)：專業級或標準級專業能力認證，通過Word、Excel或PowerPoint 2003(含)以上版本中任一項	本課程規劃經108年04月17日系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年04月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經108年05月14日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經108年09月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年10月03日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經108年10月07日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經108年11月12日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經109年04月07日系課程規劃小組通過 本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經109年05月12日課程規劃及教務聯席會議通過

學年		一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				總計					
類別	科 目	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				
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9					20	20				
	國際禮儀	2	2			邏輯程式學	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1										
	餐旅文化			2	2																		
	小計		4	4	2	2	小計		4	4	0	0	小計		10	10	0	0	小計		0	0	0
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			營養學			2	2								17	17			
		基礎中餐烹調	3	3																			
		基礎西餐烹調	3	3																			
		餐飲管理			2	2																	
		基礎西式烘焙			3	3																	
		食品衛生與安全(含HACCP)			2	2																	
		小計	8	8	7	7	小計		0	0	2	2	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0
	進階專業											餐飲企業實習			9	9			10	10			
												餐飲企業實習報告			1	1							
		小計	0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	10	10	小計		0	0	0

學年	一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				總計	
類別	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		學分 時數	學分 時數
院訂選修	來台旅客接待實務		2 2		在地文化導覽	2 2							觀餐產品包裝設計	2 2				
	新鮮人專題		2 2		台灣茶學	2 2							智慧觀餐導論	2 2				
	創客專題		2 2		觀餐攝影美學	2 2							觀餐科技應用		2 2			
	茶產業概論		3 3		茶藝文化與創意行銷		2 2						觀餐創業管理		2 2			
	實務專題(B)	2 2	2 2		實務專題(B)	2 2	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			
專業選修	商業套裝軟體	2 2			中式點心製作	3 3			觀光餐旅企業實習報告	3 3			海外參訪研習與報告	3 3				
	餐飲職場溝通與倫理	2 2			異國料理	3 3			餐飲企業實習報告		3 3		英語能力檢定	2 2				
	餐飲專業英語(一)		2 2		麵包製作	4 4							專題製作(一)	2 2				
	食材認識與採購管理		2 2		菜單設計與說菜技巧	2 2							蔬果雕刻與盤飾	3 3				
	進階中餐烹調		3 3		廚藝專業英語	2 2							西式點心製作與盤飾	3 3				
	進階西餐烹調		3 3		餐飲專業日語(一)	2 2							餐飲連鎖經營		2 2			
	餐旅服務技術		3 3		餐飲行銷學	2 2							現代烹調		3 3			
	餐飲競賽實務(A)		3 3		中式宴會菜餚製作		3 3						拉糖藝術與巧克力製作		3 3			
					西式套餐製備		3 3						餐飲趨勢		2 2			
					蛋糕裝飾製作		3 3						餐廳規劃與設計		2 2			
					餐飲專業日語(二)		2 2						專題製作(二)		2 2			
					研究方法		2 2											
					餐飲消費者行為		2 2											
					餐飲競賽實務(B)	3 3												
					餐飲競賽實務(C)		3 3											
	小計	6 6	27 27		小計	29 29	22 22		小計	3 3	3 3		小計	17 17	28 28			
	總計(選修)	4 4	6 6		總計(選修)	10 10	10 10		總計(選修)	0 0	0 0		總計(選修)	10 10	11 11		51 51	51 51
	總計(必修)	19 19	16 16		總計(必修)	10 10	10 10		總計(必修)	10 10	10 10		總計(必修)	2 2	0 0		77 77	77 77
總 計		23 23	22 22		總 計	20 20	20 20		總 計	10 10	10 10		總 計	12 12	11 11		128 128	128 128

教務處承辦人員：

歐陽韻

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 胡宜義

20200407修

本案業經本校109年5月12日108學年度第2學期第1次課程規劃及教務聯席會議修正通過