

景文科技大學 108 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系烘焙組 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：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	類別	一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				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	
		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							30	30
		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								
								健康休閒類(A)/人文藝術類(B)		2	2					生命關懷與全人教育		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		

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 胡宜蓁

108.5.30

108.5.30

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		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	學分	時數	
必修	進階專業	小計	9	9	2	2	小計	2	2	0	0	小計	10	10	0	0	小計	0	0	0	0	14	14		
		麵包製作			4	4							餐飲企業實習			9	9								
																1	1								
		小計	0	0	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	10	10	小計	0	0	0	0				
院系選修		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							
		新鮮人創客專題			2	2	台灣茶學	2	2						智慧觀餐導論	2	2								
		茶產業概論			3	3	觀餐攝影美學	2	2						觀光科技應用			2	2						
							茶藝文化與創意行銷			2	2				觀餐創業管理			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			進階巧克力製作	4	4			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			可可風味評鑑	2	2			餐飲企業實習報告			3	3	專題製作(一)	2	2						
		餐旅服務技術			3	3	餐飲行銷學	2	2						拉糖藝術(一)	4	4								
		餐飲專業英語(一)			2	2	廚藝專業英語	2	2						歐式麵包	4	4								
		食材認識與採購管理			2	2	餐飲專業日語(一)	2	2						烘焙門市經營管理	2	2								
		巧克力製作			3	3	中式點心製作	3	3						基礎法語	2	2								
		基礎西餐烹調			3	3	基礎中餐烹調	3	3						拉糖藝術(二)			4	4						
		餐飲競賽實務(A)			3	3	西式點心製作與盤飾			3	3				餅乾製作			3	3						
							蛋糕裝飾製作			3	3				烘焙生產管理			2	2						
							色彩學應用			2	2				專題製作(二)			2	2						
							可可風味製程			2	2				餐飲趨勢			2	2						
							餐飲專業日語(二)			2	2				餐飲連鎖經營管理			2	2						
							餐飲消費者行為			2	2														
							研究方法			2	2														
							餐飲競賽實務(B)	3	3																
							餐飲競賽實務(C)			3	3														
		小計	4	4	23	23	小計	27	27	21	21	小計	3	3	3	3	小計	21	21	29	29				
		總計(選修)	4	4	7	7	總計(選修)	8	8	10	10	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	11	11	11	11	51	51		
		總計(必修)	20	20	15	15	總計(必修)	12	12	8	8	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	2	2	0	0	47	47		
		總計	24	24	22	22	總計	20	20	18	18	總計	10	10	10	10	總計	13	13	11	11	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 主任 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜霖

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