

景文科技大學 115 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 四年制日間部課程規劃表

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								

本案業經本校 115 年 4 月 28 日
114 學年度第 3 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 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或CWT全民中檢初級(含以上)認證方可畢業。 4.本校訂有『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.本校訂有『景文科技大學學生通過英語能力檢定實施要點』，學生須於畢業前通過英語能力檢定方可畢業 6.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114年11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過 本課程規劃經115 年3月19 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀餐學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年3月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經115年4月28日課程規劃及教務會議通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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)	2	2			歷史與文創應用			2	2	生命關懷與全人教育	2	2									28	28	
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	職場英文	2	2																
		英文(一)	2	2			職場英文簡報			2	2														
		英文(二)			2	2																			
	核心通識					生涯規劃與發展	2	2																	
	知性通識					身心健康類(A)/人文藝術類(B)	2	2																	
						社會科學類(C)/自然科技類(D)			2	2															
	其他通識	體育			2	2	體育	2	2	2	2														
			合計	4	4	6	6	合計	8	8	8	8	合計	2	2	0	0	合計	0	0	0	0			

教務處承辦人員：

教務行政組 李臺榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助理人員 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任 李岳牧

系主任簽章：

餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜基 115.3.26

景文科技大學 115學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 四年制日間部課程規劃表

系訂教育目標		系訂核心能力指標		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
1	培育具備餐飲產業所需知識與技能的人才	A	具備餐飲管理能力			V	V	V	V	V			
2	培育具備務實致用能力的餐飲人才	B	具備餐飲實務操作能力			V	V	V		V			
3	培育具餐飲創意創新能力的人才	C	具備表達與溝通能力			V	V	V	V	V			
4	培育具備專業倫理人文關懷之工作態度的餐飲人才	D	具備國際觀與外語運用能力			V	V			V			
5	培育具備多元發展能力的餐飲專業人才	E	具備資訊分析與科技運用能力			V	V	V		V			
6		F	具備餐飲創新創意能力			V	V	V	V	V			
7		G											
8		H											
本案業經本校115年4月28日114學年度第7次課程規劃及教務聯席會議修正通過		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：18/18 3.專業必修學分數/時數：29/29；選修學分數/時數：53/53 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，可承認同學選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分(含通識課程不含體育)，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、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.畢業前需取得餐飲相關證照B級一張(C級證照兩張等同B級證照一張) (1)入學前若取得一張勞動部勞動力發展署頒發之全國技術士技能檢定-餐飲相關乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照畢業門檻。 (2) World Chef Association(WACS)世廚主辦之國際賽事：A級賽事--獲得銅牌以上者得以抵免A級證照一張，銅牌得以抵免C級證照一張。C級賽事--獲得銀牌以上者得以抵免B級證照一張。(3)非WACS國際賽事：獲得銀牌以上得以抵免B級證照一張。(4)全國技能競賽：獲得決賽前三名者得以抵免A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：◆Word實用級、◆Word進階級、◆Word專業級(3)Google：◆GoogleAnalytics分析、◆Google Ads (搜尋廣告認證)、◆Google Ads (多媒體廣告認證)、◆Google Ads (影片廣告認證)(4)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。 11. [觀光餐旅趨勢]係銜接課程，111學年度起非餐旅群相關領域之高中職畢業學生，進入本院各系就讀時，預選修本課程，以提升對觀光餐旅領域之基本知識。 12.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。 13.★為實習替代課程(實務操作課程)，以本系專業選修為原則，抵免科目需經本系實習委員會審議通過。										本課程規劃經115年3月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年4月28日校課程規劃委員會會議通過			

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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						
院訂必修	觀光餐旅管理實務	2	2			智慧餐旅美學	2	2										18	18				
	國際禮儀	2	2			智能觀餐導論	2	2															
	國際餐旅文化			2	2	邏輯程式學			2	2													
	茶產業概論			2	2	永續餐旅趨勢			2	2													
	跨文化溝通技巧			2	2																		
	小計		4	4	6	6	小計		4	4	4	4	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0
院訂選	台灣茶學模組 (跨域)	在地文化導覽	2	2			台灣茶學	2	2									29	29				
						★茶藝文化與創意行銷			2	2													
	智慧餐旅模組 (跨域)	智慧餐旅行銷			2	2	智慧服務與客服應用	2	2			永續餐飲與AI應用	2	2									
						AI顧客體驗設計			2	2	智慧餐旅專業研討			2	2								
	永續餐旅模組	★飲料調製技能			2	2					★海洋生態解說	2	2										

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				總計							
一修	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	學分	時數	學分	時數						
	(跨域)																								
	航空接待模組 (跨域)	接待英文			2	2	人際關係與溝通技巧	2	2			★綠色健康蔬食			3	3									
						航空日語			2	2															
						小計	2	2	6	6	小計	6	6	6	6	小計	4	4	5	5	小計	0	0	0	0
專業必修	基礎專	★餐旅服務技術	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2			專題製作(一)	2	2											
		食品衛生與安全(含HACCP)	2	2			★葡萄酒品評與侍酒服務			2	2														
		小計	5	5	0	0	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0			11	11
	進階專業																觀光餐旅企業實習(含報告)	9	9						
																	餐飲企業實習(含報告)			9	9				
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9			18	18	
專業選修	來台旅客接待實務			2	2	觀餐攝影美學	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2							
	新鮮人專題			2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐科技應用			2	2										
	創客專題			2	2	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	實務專題(B)	2	2	2	2										
	實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐行銷管理			2	2	觀餐人力資源管理	2	2												
	觀光餐旅趨勢	1	1			觀光餐旅學院微學分	2	2			觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1										
	核心職能			3	3	永續餐旅管理	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2												
	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1																				
	觀光餐旅學院微學分	2	2																						
	餐飲管理	2	2			西式烘焙	3	3			茶藝與美學	2	2												
	採購管理與成本控制	2	2			★咖啡調製實務	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2												
	食物製備	3	3			★桌邊服務	2	2			電腦多媒體應用	2	2												
	商業套裝軟體	2	2			西餐烹調	3	3			餐飲專業口語(一)	2	2												
	★飲料管理與調製			3	3	餐飲服務業品質管理	2	2			酒吧經營管理	2	2												
	色彩學應用			2	2	餐飲消費者行為	2	2			宴會展場佈置企劃	2	2												
	中餐烹調			3	3	宴會規劃與管理	2	2			★現代點心與盤飾製作	3	3												
	營養學			2	2	餐飲產業分析			2	2	專題製作(二)			2	2										
	食物認識與烹調科學			2	2	★餐飲專業英語(二)			2	2	海外參訪研習與報告	2	2	2	2										
	菜單設計與說菜技巧			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	餐飲裝飾藝術			2	2										
	餐飲會計			2	2	★世界烈酒			2	2	★餐酒搭配藝術與行銷			3	3										
						觀光餐旅英語			2	2	餐飲專業口語(二)			2	2										
						★蛋糕裝飾製作			3	3	觀餐創業管理			2	2										
						★軟性飲品調製實務			2	2	餐飲財務管理			2	2										
											媒體公關與危機處理			2	2										
											網路社群行銷			2	2										
		小計	15	15	28	28	小計	25	25	20	20	小計	26	26	24	24	小計	2	2	0	0				
	總計(選修)	9	9	10	10	總計(選修)	7	7	6	6	總計(選修)	9	9	12	12	總計(選修)	0	0	0	0					
	總計(必修)	13	13	12	12	總計(必修)	14	14	14	14	總計(必修)	4	4	0	0	總計(必修)	9	9	9	9	75	75			
總 計		22	22	22	22	總 計	21	21	20	20	總 計	13	13	12	12	總 計	9	9	9	9	128	128			

教務處承辦人員：

教務行政組 李臺榕

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

20210323修訂