

景文科技大學 108學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 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 |
| 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(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 | | | |
| 通識必修 | 基礎通識 | 創意中文與鑑賞(一) | | | | 歷史與文創應用 | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | | | | |
| | | 創意中文與鑑賞(二) | | | | 英文(三) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 英文(一) | | | | 英文(四) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 英文(二) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 核心通識 | | | | | 生涯規劃與發展 | | | | | | | | 生命關懷與全人教育 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 知性通識 | | | | | 健康休閒類(A)/人文藝術類(B) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 社會科學類(C)/自然科學類(D) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 其他通識 | 體育 | | | | 體育 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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：

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

院長簽章：

| 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 | | 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 | |
| 專業 選 修 | | | | | 觀光餐旅學院微學分 | | | 1 | 1 | | | | | | 觀光餐旅學院微學分 | 1 | 1 | 1 | 1 | 131 | 131 | | |
| | 商業套裝軟體 | 2 | 2 | | | 餐飲會計 | 2 | 2 | | | 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 | | | 餐飲行銷學 | 2 | 2 | | | 餐飲企業實習報告 | | | 3 | 3 | 餐飲人力資源管理 | 2 | 2 | | | | | |
| | 菜單設計與說菜技巧 | | | 2 | 2 | 世界葡萄酒與烈酒 | 2 | 2 | | | | | | | 餐飲連鎖經營管理 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 基礎中餐烹調 | | | 3 | 3 | 基礎西餐烹調 | 3 | 3 | | | | | | | 餐飲服務業品質管理 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 咖啡茶調製實務 | | | 2 | 2 | 餐飲專業日語(一) | 2 | 2 | | | | | | | 酒吧經營管理 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 食材認識與採購管理 | | | 2 | 2 | 餐飲消費者行為 | | | 2 | 2 | | | | | 基礎法語 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 餐飲競賽實務(A) | | | 3 | 3 | 觀光餐旅英語 | | | 2 | 2 | | | | | 專題製作(一) | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | 餐飲專業日語(二) | | | 2 | 2 | | | | | 西式點心製作與盤飾 | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | | | | 研究方法 | | | 2 | 2 | | | | | 拉糖藝術與巧克力製作 | | | 3 | 3 | | | | |
| | | | | | | 桌邊服務 | | | 2 | 2 | | | | | 專題製作(二) | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 宴會規劃與管理 | | | 2 | 2 | | | | | 餐飲趨勢 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 基礎西式烘焙 | | | 3 | 3 | | | | | 餐廳規劃與設計 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 餐飲競賽實務(B) | 3 | 3 | | | | | | | 電腦多媒體應用 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 餐飲競賽實務(C) | | | 3 | 3 | | | | | 餐飲財務管理 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 網路社群行銷 | | | 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 | | | | | | |
| | | 小計 | 6 | 6 | 23 | 23 | 小計 | 22 | 22 | 23 | 23 | 小計 | 6 | 6 | 6 | 6 | 小計 | 35 | 35 | | | 22 | 22 |
| | | 總計(選修) | 4 | 4 | 7 | 7 | 總計(選修) | 7 | 7 | 9 | 9 | 總計(選修) | 0 | 0 | 0 | 0 | 總計(選修) | 11 | 11 | | | 12 | 12 |
| | 總計(必修) | 19 | 19 | 15 | 15 | 總計(必修) | 12 | 12 | 10 | 10 | 總計(必修) | 10 | 10 | 10 | 10 | 總計(必修) | 2 | 2 | 0 | 0 | 78 | 78 | |
| | 總 計 | 23 | 23 | 22 | 22 | 總 計 | 19 | 19 | 19 | 19 | 總 計 | 10 | 10 | 10 | 10 | 總 計 | 13 | 13 | 12 | 12 | 128 | 128 | |

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

20200407修