

景文科技大學 114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	

本案業經本校 114 年 4 月 22 日
113 學年度第 2 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

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：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，惟不得重選選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經113年10月29日113學年度第1學期第1次通識教育委員會議通過 本課程規劃經 114 年 3 月 12 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 年 月 日學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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		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

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助理人員 朱榕卿

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任 郭美玲

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

景文科技大學 114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	
1	培育具備餐飲產業所需知識與技能的人才
2	培育具備務實致用能力的餐飲人才
3	培育具餐飲創意創新能力的人才
4	培育具備專業倫理人文關懷之工作態度的餐飲人才
5	培育具備多元發展能力的餐飲專業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	具備餐飲管理能力
B	具備餐飲實務操作能力
C	具備表達與溝通能力
D	具備國際觀與外語運用能力
E	具備資訊分析與科技運用能力
F	具備餐飲創新創意能力
G	
H	
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	A	V	V	V	V	V			
	B	V	V	V		V			
	C	V	V	V	V	V			
	D	V	V			V			
	E	V	V	V		V			
	F	V	V	V	V	V			
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

本案業經本校 114年4月22日
113學年度第2次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

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。B級賽事--獲得銀牌以上者得以抵免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114年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3月19日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經114年4月22日教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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		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	觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學		2	2	永續餐旅管理	2	2						18	18
	國際禮儀			2	2	邏輯程式學			2	2	永續餐旅趨勢			2	2				
	餐旅文化	2	2			智能觀餐導論	2	2											
	茶產業概論			2	2														
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0		
院訂選	組 台	觀光餐旅學院微學分	1	1			在地文化導覽	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2				23	23
	灣 跨	觀光餐旅學院微學分	2	2			台灣茶學	2	2			觀光餐旅學院微學分			2	2			
	茶 域					★茶藝文化與創意行銷			2	2									
	學 模					觀光餐旅學院微學分	1	1											
						觀光餐旅學院微學分	2	2											

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				總計					
類別	模 組 跨 組 修	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		
												海洋生態解說			2	2							
		小計	3	3	2	2	小計	7	7	2	2	小計	5	5	4	4	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										
	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	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	1	1	1	1								
	核心職能			3	3																		
	觀光餐旅學院微學分			1	1																		
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			西式烘焙	3	3			茶藝與美學	2	2										
	食物認識與烹調科學	2	2			★咖啡調製實務	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2										
	商業套裝軟體	2	2			★桌邊服務	2	2			餐飲專業日語(一)	2	2										
	食物製備	3	3			西餐烹調	3	3			酒吧經營管理	2	2										
	★飲料管理與調製			3	3	餐飲服務業品質管理	2	2			電腦多媒體應用	2	2										
	中餐烹調			3	3	餐飲消費者行為	2	2			★現代點心與盤飾製作	3	3										
	餐飲管理			2	2	宴會規劃與管理	2	2			專題製作(二)			2	2								
	營養學			2	2	★餐飲專業英語(二)			2	2	海外參訪研習與報告			2	2								
	採購管理與成本控制			2	2	餐廳規劃與設計			2	2	餐飲裝飾藝術			2	2								
	菜單設計與說菜技巧			2	2	★世界烈酒			2	2	★餐酒搭配藝術與行銷			3	3								
	餐飲會計			2	2	色彩學應用			2	2	餐飲專業日語(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								
						觀光餐旅英語			2	2	媒體公關與危機處理			2	2								
											網路社群行銷			2	2								
			小計	12	12	28	28	小計	20	20	20	20	小計	20	20	24	24	小計	0	0	0	0	
	總計(選修)	9	9	12	12	總計(選修)	9	9	6	6	總計(選修)	7	7	10	10	總計(選修)	0	0	0	0			
	總計(必修)	13	13	10	10	總計(必修)	12	12	14	14	總計(必修)	6	6	2	2	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：

註冊組 李壹榕

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 胡宜華

20210323修訂