

景文科技大學 109 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「健康休閒類(A)/人文藝術類(B)/社會科學類(C)/自然科學類(D)」，學生可自由分類選修，惟不得重覆選修同一類，滿6學分始得畢業。	本課程規劃經109年04月14日通識教育中心教學事務會議通過 本課程規劃經109年05月05日通識教育委員會會議通過 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(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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											30	30		
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	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						知性通識(A)(B)(C)(D)	4	4	2	2														
	其他通識	體育	2	2	2	2	體育	2	2																
	合計	6	6	6	6	合計	8	8	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	一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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			
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					觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	163	163	
						核心職能	3	3														
	商業套裝軟體	2	2			中式點心製作	3	3							海外參訪研習與報告	3	3					
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			蛋糕裝飾製作	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							西式點心製作與盤飾	3	3					
	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	色彩學應用	2	2							新亞洲料理	3	3					
	進階西餐烹調			3	3	廚藝專業英語	2	2							餐飲連鎖經營			2	2			
	餐服服務技術			3	3	餐飲專業日語(一)	2	2							現代烹調			3	3			
	餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲行銷學	2	2							拉糖藝術與巧克力製作			3	3			
						基礎法式料理	3	3							餐飲趨勢			2	2			
						餐飲競賽實務(B)	3	3							餐廳規劃與設計			2	2			
						專業法國料理(一)	2	2							宴會專題製作(二)			2	2			
						餐飲消費者行為			2	2					進階觀光餐旅企業實習	9	9					
						西式套餐製備			3	3					進階觀光餐旅企業實習報告	1	1					
						中式宴會菜餚製作			3	3												
						專業法國料理(二)			2	2												
						進階法式料理			3	3												
						餐飲專業日語(二)			2	2												
						咖啡調製實務			2	2												
						蛋糕裝飾製作(一)	3	3														
						蛋糕裝飾製作(二)			3	3												
						餐飲競賽實務(C)			3	3												
	小計	8	8	26	26	小計	43	43	28	28	小計	3	3	3	3	小計	31	31	21	21		
	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)	8	8	11	11	51	51
	總計(必修)	18	18	15	15	總計(必修)	12	12	10	10	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	4	4	0	0	77	77
	總計	22	22	21	21	總計	22	22	20	20	總計	10	10	10	10	總計	12	12	11	11	128	128

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：