

景文科技大學 106 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 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
校訂基本素養指標	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

附則

- 1.通識必修學分數/時數：32/32
- 2.憲法與國家發展、歷史通論與文化導覽、生涯規劃與倫理生活、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，惟不得重覆選修同一類，滿4學分始得畢業。

修訂紀錄

本課程規劃經105年12月27日通識教育課程規劃委員會通過
 本課程規劃經106年03月27日系課程規劃小組通過
 本課程規劃經106年03月28日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過
 本課程規劃經106年4月11日校課程規劃及教務會議通過

學年	類別	一年級(106)				二年級(107)				三年級(108)				四年級(109)				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		
通識必修	基礎通識	本國文學與經典選讀(一)		3	3	憲法與國家發展		2	2										
		本國文學與經典選讀(二)			3	3	歷史通論與文化導覽			2	2								
		英文(一)		2	2	英文(三)		2	2										
		英文(二)			2	2	英文(四)			2	2								
	核心通識					生涯規劃與倫理生活			2	2			生命關懷與全人教育		2	2			
						健康休閒類(A)/人文藝術類(B)		2	2										
	知性通識					社會科學類(C)/自然科學類(D)			2	2									
						體育		2	2	2	2								
	其他通識																		
		合計		5	5	7	7	合計		8	8	10	10	合計		0	0	0	0
		合計		2	2	0	0	合計		2	2	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

108.5.30

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

學年	一年級(106)				二年級(107)				三年級(108)				四年級(109)				總計					
	類別	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	科目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數						
專業必修	業																					
		小計	7	7	4	4			小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0				
	進階專業								進階觀光餐旅企業實習(含報告)			9	9	專題製作(一)	2	2						
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	9	9	小計	2	2	0	0	
院系選修	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2					觀光科技應用	2	2							
					台灣茶道			2	2				觀餐產品包裝設計	2	2							
													智慧觀餐導論			2	2					
專業選修	餐飲管理課群	餐飲會計			2	2	統計學	2	2	進階觀光餐旅企業實習(A)			2	2	餐飲人力資源管理	2	2					
		基礎中餐烹調	3	3			餐飲行銷學			2	2	進階觀光餐旅企業實習(B)	3	3	餐飲服務業品質管理	2	2					
		基礎西式烘焙			3	3						進階觀光餐旅企業實習(C)	4	4	餐飲消費者行為	2	2					
		飲料管理與調製			3	3						進階觀光餐旅企業實習(D)	5	5	餐飲財務管理			2	2			
	廚藝技術課群	食材認識與採購管理			2	2	進階中餐烹調	3	3					進階西餐烹調	3	3						
		商業套裝軟體			2	2	法式點心製作與盤飾	3	3					蔬果雕刻與盤飾	3	3						
		菜單設計與說菜技巧			2	2	中式點心製作	3	3					拉糖藝術與裝飾蛋糕製作			3	3				
		廚藝烘焙	3	3			麵包製作	3	3					綠色健康蔬食			3	3				
		咖啡飲調	3	3			基礎西餐烹調	3	3					海外參訪研習	1	1						
						中式宴會菜餚製作			3	3				海外參訪研習報告	1	1						
						冷廚房食物製備實務			3	3				海外參訪研習規劃與設計	1	1						
	創新創業課群						巧克力製作			3	3			異國料理			3	3				
														餐飲連鎖經營管理	2	2						
														餐飲趨勢			2	2				
														會議展覽管理			2	2				
	文化溝通課群	餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲專業日語(一)	2	2					電子商務與網路行銷			2	2				
							餐飲專業日語(二)			2	2			第三外國語	2	2						
							世界葡萄酒與烈酒			2	2			媒體公關與危機處理			2	2				
	整合規劃課群						咖啡茶文化與實務	2	2					專題製作(二)			2	2				
							宴會規劃與管理			2	2											
							營養學			2	2											
		小計	11	11	16	16	小計	23	23	21	21	小計	0	0	14	14	小計	23	23	25	25	
		總計(選修)	5	5	9	9	總計(選修)	8	8	9	9	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	7	7	10	10	48
	總計(必修)	16	16	13	13	總計(必修)	14	14	12	12	總計(必修)	12	12	9	9	總計(必修)	4	4	0	0	80	80
	總計	21	21	22	22	總計	22	22	21	21	總計	12	12	9	9	總計	11	11	10	10	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 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

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)