

景文科技大學 105 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 日間部 四技 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

- 1.通識必修學分數/時數：32/34
- 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3月31日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經 105年4月18日學院課程規劃委員會通過  
 本課程規劃經 105年5月10日課程規劃及教務聯席會議通過  
 本課程規劃經 105年8月22日系課程規劃小組通過  
 本課程規劃經 105年9月18日學院課程規劃委員會通過  
 本課程規劃經 105年10月4日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	類別	一年級(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				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				
	知性通識					健康休閒類(A)/人文藝術類(B)		2	2					社會科學類(C)/自然科學類(D)		2	2						
	其他通識	體育			2	2	體育		2	2	2	2											
		全民國防教育軍事訓練(一)		0	1																		
全民國防教育軍事訓練(二)			0	1																			
合計		5	6	7	8	合計		8	8	6	6	合計		0	0	0	0	合計		4	4	2	2

教務處承辦人員：

課務組 組員 徐秀蘭

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 組員 許景華

108.5.40

通識教育中心主任簽章：

通識中心 主任 賴建成

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

108.5.30

景文科技大學 105 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 日間部 四技 課程規劃表

系訂教育目標	
1	培育餐飲管理人才
2	培育餐飲服務人才
3	培育餐飲廚藝技術人才
4	培育餐飲國際視野人才
5	培育餐飲創新創業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	餐飲管理能力
B	餐飲實務操作能力
C	餐飲活動規劃與執行能力
D	餐飲外語應用能力
E	餐飲多元文化溝通能力
F	整合應用能力
G	餐飲創新創業能力
H	生涯發展能力
I	
J	
K	
L	

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表		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			
	B	V				V			
	C	V	V			V			
	D	V	V			V			
	E		V	V					
	F			V	V				
	G			V					
	H					V			
	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：32/34；院訂必修學分數/時數：25/25 3. 專業必修學分數/時數：24 /26；選修學分數/時數：47/47（含承認外系20學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。 4. 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。 5. 可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：專題製作(一)、專題製作(二)、企業實習、進階企業實習、海外參訪研習。 6. 可列為服務學習課程為：餐飲實務與實習。 7. 本系英語能力檢定須符合多益測驗檢定400分(可追溯至入學前二年)或校園英檢420分。 8. 餐飲類證照畢業門檻：除入學期之原有證照外，畢業前需取得餐飲相關全國技術士丙級證照二張或乙級證照一張或餐旅相關國際證照，或以B級賽事獲得銀牌得以抵免乙級證照乙張。 9. 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：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級 (3)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 10. 選修課程得上下學期對開。	本課程規劃經 105年3月31日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 105年4月18日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 105年5月10日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經 105年8月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 105年9月18日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 105年10月4日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經 106年02月15日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 106年03月28日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 106年04月11日課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經 106年10月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 106年10月24日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 106年10月31日課程規劃及教務聯席會議通過 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(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				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
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2						企業實習	9	9			海外參訪研習	1	1	25	25	
	國際禮儀	2	2			研究方法		2	2	企業實習報告	3	3		海外參訪研習報告	1	1			
	觀光餐旅英文			2	2									海外參訪研習規劃與設計	1	1			
														專題製作(一)	2	2			
	小計	4	4	2	2	小計	0	0	2	2	小計	12	12	0	0	小計			5
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			餐飲專業英語	2	2								15	17	
		餐旅服務技術	3	3			餐飲實務與實習	2	4										
		食品衛生與安全(含HACCP)	2	2			營養學	2	2										
		餐飲管理			2	2													
	小計	7	7	2	2	小計	6	8	0	0	小計	0	0	0	0	小計			0
進階										進階企業實習(含報告)			9	9					

學年	一年級(105)				二年級(106)				三年級(107)				四年級(108)				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				
進階專業												進階企業實習(含報告)			9	9					9	9		
	小計		0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	9	9	小計	0	0	0			0	
餐飲管理課群	餐飲會計			2	2	餐飲行銷學			2	2							餐飲人力資源管理	2	2					
	飲料管理與調製			2	4	茶產業概論			3	3							餐飲服務品質管理	2	2					
廚藝技術課群	廚藝概論與刀工實務	3	3			冷廚房食物製備實務	3	3									餐飲財務管理			2	2			
	基礎中餐烹調			3	3	中式點心製作	2	4									進階西餐烹調	2	4					
	基礎西點製作			3	3	麵包製作	2	4									中式宴會菜餚製作	3	3					
						蔬果雕刻與盤飾	2	4																
						法式點心製作與盤飾			2	4														
						巧克力製作			2	4														
創新創業課群						餐飲科技設備應用	2	2									餐飲連鎖經營管理	2	2					
						裝飾蛋糕製作			3	3							電子商務與網路行銷			2	2			
						茶藝文化與創意行銷			2	2							餐飲趨勢			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									餐飲創業與餐廳規劃			2	2			
	餐飲文化			2	2	餐飲專業日語(二)			2	2							綠色健康烹調			3	3			
						世界葡萄酒與烈酒			2	2							第三外國語	2	2					
整合規劃課群	商業套裝軟體			2	2	食材認識與採購管理	2	2									媒體公關與危機處理			2	2			
	咖啡茶文化與實務			2	4	菜單設計與說菜技巧			2	2							異國料理			2	4			
						宴會規劃與管理			2	2							會議展覽管理			2	2			
						統計學			2	2							專題製作(二)			2	2			
	小計	5	5	16	20	小計	17	23	24	28	小計	0	0	0	0	小計	15	17	19	21				
	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)	6	6	10	10				
	總計(必修)	16	17	11	12	總計(必修)	14	16	8	8	總計(必修)	12	12	9	9	總計(必修)	9	9	2	2	81	85		
	總計	21	22	20	21	總計	22	24	17	17	總計	12	12	9	9	總計	15	15	12	12	128	132		

教務處承辦人員：

課務組 徐秀蘭

系助教簽章：

通識教育中心 許景華

108.5.30

系主任簽章：

餐飲管理系 任何宣

108.5.30

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜業

108.5.30

模組課程及課群對應矩陣表

模組課程	課群									
	餐飲管理課群	廚藝技術課群	創新創業課群	文化溝通課群	整合規劃課群					
餐飲管理模組	√		√	√	√					
廚藝技術模組		√	√	√	√					

校訂畢業條件表

項次	校訂畢業條件	定義說明	評量方式	評量時程	校訂基本素養指標												
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
1	國語文能力	具備國語文基礎能力，培養同學多方閱讀之習慣，重視人文精神，提升自我學術氣質，進而培育出文質彬彬之學生。	實施「景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗」	大一上下學期各舉辦一次	√		√	√									
2	學生健康體適能能力	為響應教育部推行提升學生健康體適能計畫，鼓勵同學從事規律運動，重視健康適能，提升自我運動能力，進而促進身心健康。	通過「景文科技大學學生體適能畢業條件實施細則」	每學期第10-11週	√		√										
3	英語能力	為提高學生英語能力，協助學生通過英語檢定考試	通過「景文科技大學學生	大四畢業前			√	√	√								

系訂畢業條件表

項次	系訂畢業條件	定義說明	評量方式	評量時程	系訂核心能力指標												
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	
1	餐飲類證照	除入學期之原有證照外，畢業前需取得餐飲相關全國技術士丙級證照二張或乙級證照一張或餐旅相關國際證照，或以B級賽事獲得銀牌得以抵免乙級證照二張。			√		√	√	√		√						
2	英語能力檢定	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證書。(多益及PVQC可追溯至入學前二年)。			√			√				√					

3	電腦證照	<p>畢業前取得以下任一電腦證照均可(可追溯至入學前二年)。</p> <p>(1)電腦軟體應用丙級以上</p> <p>(2)TQC：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級</p> <p>(3)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</p>				V					V	V				
---	------	---	--	--	--	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--