

景文科技大學 113 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 國際學生產學合作專班 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懷的能力    |
| 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 |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------|---|--------|---|---|---|---|---|---|---|
|                    |   | 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 |        |   |   |   |   |   |   |   |

本案業經本校 115 年 1 月 19 日  
114 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。<br>2.通識必修學分數/時數：20/30。<br>3.專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46/46。<br>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。<br>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，超過部份不予承認。<br>6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗，如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。<br>7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。<br>8.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主，因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26學時。<br>9.★為實習替代課程。 | 本課程規劃112年11月1日112學年度第一學期第一次通識教育委員會請通過<br>本課程規劃經 年 月 日系課程規劃小組通過<br>本課程規劃經 年 月 日學院課程規劃委員會請通過<br>本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會請通過<br>本課程規劃經 年 月 日教務會議通過 |

| 學年   |      | 一年級(113) |    |      |    | 二年級(114) |          |    |      | 三年級(115) |     |      |    | 四年級(116) |    |     |      | 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 | 華語文基礎(一) | 5  | 10   |    |          | 閱讀與寫作(一) | 3  | 3    |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    | 20 | 30 |
|      |      | 華語文基礎(二) |    |      | 5  | 10       | 視聽中文(一)  | 2  | 2    |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          | 閱讀與寫作(二) |    |      | 3        | 3   |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          | 視聽中文(二)  |    |      | 2        | 2   |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      | 核心通識 |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      | 知性通識 |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      | 其他通識 |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      |      |          |    |      |    |          |          |    |      |          |     |      |    |          |    |     |      |    |      |    |    |    |    |
|      | 合計   | 5        | 10 | 5    | 10 | 合計       | 5        | 5  | 5    | 5        | 合計  | 0    | 0  | 0        | 0  | 合計  | 0    | 0  | 0    | 0  |    |    |    |

教務處承辦人員：

教務行政組 潘淑利

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助理人員 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 主任 林鼎政

院長簽章

714.12.24

景文科技大學 113學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

| 系訂教育目標 |  |
|--------|--|
| 1      |  |
| 2      |  |
| 3      |  |
| 4      |  |
| 5      |  |
| 6      |  |
| 7      |  |
| 8      |  |

| 系訂核心能力指標 |  |
|----------|--|
| A        |  |
| B        |  |
| C        |  |
| D        |  |
| E        |  |
| F        |  |
| 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 |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | B |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | C |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | D |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | E |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | F |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | G |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | H |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | I |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | J |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | K |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | L |        |   |   |   |   |   |   |   |

本案業經本校 115 年 1 月 19 日  
114 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。<br>2.通識必修學分數/時數：20/30。<br>3.專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46/46。<br>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。<br>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，超過部份不予承認。<br>6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗。如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。<br>7.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。<br>8.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主，因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26小時。<br>9.★為實習替代課程。 | 本課程規劃經113年3月13日系課程規劃小組通過<br>本課程規劃經113年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經113年4月 日校課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經113年4月 日教務會議通過<br>本課程規劃經114年12月23日系課程規劃小組通過<br>本課程規劃經114年12月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經115年 月 日校課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經115年 月 日教務會議通過 |

| 學年   |      | 一年級(113)    |  |               |               | 二年級(114)  |    |               |               | 三年級(115)  |           |               |               | 四年級(116) |   |               |               | 總計 |    |    |   |   |   |   |   |
|------|------|-------------|--|---------------|---------------|-----------|----|---------------|---------------|-----------|-----------|---------------|---------------|----------|---|---------------|---------------|----|----|----|---|---|---|---|---|
| 類別   |      | 科 目         |  | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目       |    | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目       |           | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目      |   | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 學分 | 時數 |    |   |   |   |   |   |
| 專業必修 | 基礎專業 | 新鮮人專題       |  | 3             | 3             | 餐旅文化      |    | 2             | 2             | 咖啡調製實務    |           | 2             | 2             | 蛋糕裝飾製作   |   | 3             | 3             | 62 | 62 |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 餐旅服務技術      |  | 3             | 3             | 人際關係與溝通技巧 |    | 2             | 2             | 餐旅實務研討(一) |           | 2             | 2             | 異國料理     |   |               |               |    |    | 3  | 3 |   |   |   |   |
|      |      | 基礎西餐烹調      |  | 3             | 3             | 餐旅美學      |    |               | 2             | 2         | 採購管理與成本控制 |               | 2             | 2        |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 餐飲專業英語(一)   |  | 2             | 2             | 營養學       |    |               | 2             | 2         | 企業實習(三)   |               | 6             | 6        |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 觀光餐旅管理實務    |  | 2             | 2             |           |    |               |               | 餐飲服務業品質管理 |           |               | 2             | 2        |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 國際禮儀        |  | 2             | 2             |           |    |               |               | 餐飲行銷學     |           |               | 2             | 2        |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 餐飲專業英語(二)   |  |               | 2             | 2         |    |               |               |           | 餐旅實務研討(二) |               |               | 2        | 2 |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 飲料管理與調製     |  |               | 3             | 3         |    |               |               |           |           |               |               |          |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 基礎西式烘焙      |  |               | 3             | 3         |    |               |               |           |           |               |               |          |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 餐飲管理        |  |               | 2             | 2         |    |               |               |           |           |               |               |          |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 基礎中餐烹調      |  |               | 3             | 3         |    |               |               |           |           |               |               |          |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 商業套裝軟體      |  |               | 2             | 2         |    |               |               |           |           |               |               |          |   |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 小計          |  | 15            | 15            | 15        | 15 | 小計            |               | 4         | 4         | 4             | 4             | 小計       |   | 12            | 12            | 6  | 6  | 小計 |   | 3 | 3 | 3 | 3 |
|      |      | 休閒遊憩實務體驗(一) |  | 2             | 2             |           |    | 休閒遊憩實務體驗(三)   |               | 2         | 2         | 茶藝文化與創意行銷     |               | 2        | 2 | 網路社群行銷        |               | 2  | 2  |    |   |   |   |   |   |
|      |      |             |  |               |               |           |    | ★新亞洲料理        |               | 3         | 3         | 進階西式烘焙        |               | 3        | 3 |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      |             |  |               |               |           |    | 菜單設計與說菜技巧     |               | 2         | 2         | ★創意烘焙伴手禮      |               | 3        | 3 |               |               |    |    |    |   |   |   |   |   |
|      |      | 休閒遊憩實務體驗(二) |  |               | 2             | 2         |    | 企業實習(一)       |               | 6         | 6         | ★西式套餐製備       |               | 3        | 3 | 實務專題製作(一)     |               | 2  | 2  |    |   |   |   |   |   |
|      |      |             |  |               |               |           |    | ★進階中餐烹調       |               | 3         | 3         | 餐飲人力資源管理      |               |          | 2 | 2             | 企業實習(五)       |    | 6  |    |   | 6 |   |   |   |

| 學年   | 一年級(113) |  |               |               | 二年級(114)    |    |               |               | 三年級(115) |          |               |               | 四年級(116) |           |               |               | 總計 |    |        |  |    |    |    |    |     |     |
|------|----------|--|---------------|---------------|-------------|----|---------------|---------------|----------|----------|---------------|---------------|----------|-----------|---------------|---------------|----|----|--------|--|----|----|----|----|-----|-----|
| 類別   | 科 目      |  | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目         |    | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目      |          | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 科 目      |           | 第一學期<br>學分 時數 | 第二學期<br>學分 時數 | 學分 | 時數 |        |  |    |    |    |    |     |     |
| 專業選修 |          |  |               |               | 世界葡萄酒與烈酒    | 2  | 2             |               | ★蔬果雕刻與擺飾 |          |               | 3             | 3        | ★麵包製作     | 4             | 4             |    |    |        |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               | ★中式點心製作     |    |               | 3             | 3        | 企業實習(四)  |               |               | 6        | 6         | ★觀餐產品包裝設計     | 2             | 2  |    |        |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               | 企業實習(二)     |    |               | 6             | 6        | ★中式宴會菜製作 |               |               | 3        | 3         | ★台灣小吃         |               |    | 4  | 4      |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               | 宴會規劃與管理     |    |               | 2             | 2        | 職場倫理     |               |               | 2        | 2         | ★餐廳規劃與設計      |               |    | 2  | 2      |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               | 休閒遊憩實務體驗(四) |    |               | 2             | 2        |          |               |               |          | 企業實習(六)   |               |               | 6  | 6  |        |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               | ★進階西餐烹調     |    |               | 3             | 3        |          |               |               |          | 實務專題製作(二) |               |               | 2  | 2  |        |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               |             |    |               |               | 2        |          |               |               |          |           | 餐飲趨勢          |               |    | 2  | 2      |  |    |    |    |    |     |     |
|      |          |  |               |               |             |    |               |               | 3        |          |               |               |          |           |               |               |    |    |        |  |    |    |    |    |     |     |
|      | 小計       |  | 2             | 2             | 2           | 2  | 小計            |               | 18       | 18       | 16            | 21            | 小計       |           | 11            | 11            | 16 | 16 | 小計     |  | 16 | 16 | 16 | 16 |     |     |
|      | 總計(選修)   |  | 2             | 2             | 2           | 2  | 總計(選修)        |               | 8        | 8        | 8             | 8             | 總計(選修)   |           | 2             | 2             | 8  | 8  | 總計(選修) |  | 8  | 8  | 8  | 8  |     |     |
|      | 總計(必修)   |  | 20            | 25            | 20          | 25 | 總計(必修)        |               | 9        | 9        | 9             | 9             | 總計(必修)   |           | 12            | 12            | 6  | 6  | 總計(必修) |  | 3  | 3  | 3  | 3  | 82  | 92  |
|      | 總 計      |  | 22            | 27            | 22          | 27 | 總 計           |               | 17       | 17       | 17            | 17            | 總 計      |           | 14            | 14            | 14 | 14 | 總 計    |  | 11 | 11 | 11 | 11 | 128 | 138 |

教務處承辦人員：

教務行政組 潘淑利

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 院長 黃國治

114. 12. 24