景文科技大學 106 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 課程規劃表(群)

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	

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							
		1	2	3	4	5	6	7	8
系訂核心能力指標	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：32/32；院訂必修學分數/時數：20/20 3.專業必修學分數/時數：28 /28；選修學分數/時數：48/48 4.單學期課程，得以實際情形上下學期對調或調整。 5.為增加同學選課空間，可承認同學於四年內選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分(含通識課程)，超過部份不予承認。 6.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。 7.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)、觀光餐旅企業實習、進階觀光餐旅企業實習、海外參訪研習。	本課程規劃經105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議通過 本課程規劃經106年4月11日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經108年04月17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議通過 本課程規劃經108年05月14日校課程規劃及教務會議通過 本課程規劃經108年09月19系課程規劃小組通過 本課程規劃經108年10月03日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經108年11月12日校課程規劃及教務聯席會議通過 本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過 本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經109年04月28日校課程規劃及教務聯席會議通過

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		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
院訂必修		觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9								20	20
		國際禮儀	2	2								觀光餐旅企業實習報告	3	3									
		餐旅文化			2	2																	
		小計	4	4	2	2	小計	2	2	0	0	小計	12	12	0	0	小計	0	0	0	0		
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			餐飲專業英語	2	2													17	17
		餐旅服務技術	3	3			餐飲實務與實習	2	2														
		食品衛生與安全（含HACCP）			2	2	研究方法			2	2												
		餐飲管理			2	2																	
		觀光餐旅英文			2	2																	
		小計	5	5	6	6	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
	進階											進階觀光餐旅企業實習(含報告)			9	9	專題製作（一）	2	2			11	11

階專業																						11	11
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	9	9	小計	2	2	0	0		
院訂選修	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		
																觀餐創業管理			2	2		
專業選修	餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲專業日語(一)	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			食材認識與採購管理	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				
	基礎西餐烹調			3	3	蔬果雕刻與盤飾	3	3			進階觀光餐旅企業實習(C)			4	4	餐飲消費者行為	2	2				
	基礎西點製作			3	3	冷廚房食物製備實務	3	3			進階觀光餐旅企業實習(D)			5	5	第三外國語	2	2				
	餐飲會計			2	2	中式點心製作	3	3								進階西餐烹調	3	3				
	飲料管理與調製			3	3	麵包製作	3	3								中式宴會菜餚製作	3	3				
	商業套裝軟體			2	2	統計學	2	2								餐飲連鎖經營管理	2	2				
	咖啡茶文化與實務			2	2	進階中餐烹調			3	3						異國料理			3	3		
						法式點心製作與盤飾			3	3						餐飲財務管理			2	2		
						巧克力製作			3	3						專題製作（二）			2	2		
						菜單設計與說菜技巧			2	2						媒體公關與危機處理			2	2		
						拉糖藝術與裝飾蛋糕製作			3	3						電子商務與網路行銷			2	2		
						餐飲行銷學			2	2						餐飲趨勢			2	2		
						餐飲專業日語(二)			2	2						會議展覽管理			2	2		
						世界葡萄酒與烈酒			2	2						綠色健康烹調			3	3		
						宴會規劃與管理			2	2						海外參訪研習規劃與設計	1	1				
						營養學			2	2						海外參訪研習	1	1				
						營養學			2	2						海外參訪研習報告	1	1				
	小計	5	5	17	17	小計	20	20	28	28	小計	0	0	14	14	小計	23	23	22	22		
	總計(選修)	5	5	7	7	總計(選修)	8	8	11	11	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	6	6	11	11	48	48
	總計(必修)	16	16	15	15	總計(必修)	14	14	10	10	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	10	10	11	11	128	128

教務處承辦人員：課務組組員張勇正　　系助教簽章：餐飲管理系組員許景華　　系主任簽章：餐飲管理系主任蔡淳伊　　院長簽章：觀光餐旅學院院長胡宜蓁

109. 7. 02

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																
2																
3																

系訂畢業條件表(106入學 群班)															
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																
2																
3																