

景文科技大學 107 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 專業實習班 四年制課程規劃表

校訂教育目標		校訂基本素養指標		校訂教育目標							
				1	2	3	4	5	6	7	8
1	培養具有人文關懷情操的能力	A	人文關懷與身心均衡	○		○	○	○			
2	培養具備民主法治素養的能力	B	公民責任與倫理實踐		○	○		○	○		
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力	C	專業職能與終身學習	○		○	○		○		
4	培養身心健康與積極進取的能力	D	批判思辨與溝通表達	○				○			
5	培養具有國際宏觀視野的能力	E	尊重多元與國際視野	○			○	○	○		
6	培養擁有專業技術與競爭能力	F									
7		G									
8		H									
		I									
		J									
		K									
		L									

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表

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.基礎通識之英文(一)(二)(三)(四)課程，由應用外語系統一訂定。 4.知性通識課程：為求各類知性通識課程均衡開課，知性通識課程由通識教育中心統一訂定。學生滿4學分始得畢業。 5.體育課程由體育室訂定之。共開設三學期6學分/6小時。各系開設學期別由體育室統一訂定。	本課程規劃經107年04月09日系課程規劃小組通過 本課程規劃經107年04月10日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經107年04月10日通識教育委員會通過 本課程規劃經107年04月17日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	一年級(107)				二年級(108)				三年級(109)				四年級(110)				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)		3	3	歷史與文創應用		2	2												30	30	
		創意中文與鑑賞(二)		3	3	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(一)		2	2														
	知性通識					知性通識(二)				2	2												
						體育		2	2														
	其他通識																						
合計		7	7	7	7	合計		6	6	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：

景文科技大學 107 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 專業實習班 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	系訂核心能力指標	系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	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: 30/30; 院訂必修學分數/時數: 8/8 3.專業必修學分數/時數: 17/17; 選修學分數/時數: 73/73 4.單學期課程, 得以實際情形上下學期對開或調整。 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, 惟不得重覆選修同一類, 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107年04月09日系課程規劃小組通過 本課程規劃經107年04月10日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經107年04月17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日院課程規劃委員會通過 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日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04月07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通過 本課程規劃經109年04月28日課程規劃及教務聯席會議通過

學年	一年級(107)				二年級(108)				三年級(109)				四年級(110)				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		
院訂必修	觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2									8	8	
	國際禮儀	2	2																
	餐旅文化			2	2														
	小計	4	4	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計			0
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2			餐飲專業英語(二)	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	營養學			2	2								
		餐飲管理			2	2													
		餐飲專業英語(一)			2	2													
	小計	5	5	6	6	小計	4	4	2	2	小計	0	0	0	0	小計			0
進階專業																0	0		
	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			小計	0

院訂選修	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐產品包裝設計	2	2		
	新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2								智慧觀餐導論	2	2		
	創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2								觀餐科技應用			2	2
	茶產業概論			3	3	茶藝文化與創意行銷			2	2						觀餐創業管理			2	2
	實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2						實務專題(B)	2	2	2	2
	小計	2	2	11	11	小計	8	8	4	4	小計	2	2	2	2	小計	6	6	6	6
系訂選修	餐飲職場溝通與倫理	2	2			統計學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			餐飲人力資源管理	2	2		
	基礎中餐烹調	3	3			餐飲專業日語(一)	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			餐飲服務業品質管理	2	2		
	基礎西式烘焙			3	3	基礎西餐烹調	3	3			觀光餐旅企業實習報告	3	3			餐飲消費者行為	2	2		
	餐飲會計			2	2	法式點心製作與盤飾	3	3			咖啡調製實務	2	2			英語能力檢定	2	2		
	食材認識與採購管理			2	2	進階中餐烹調	3	3			餐飲產業分析	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2		
	商業套裝軟體			2	2	咖啡茶文化與實務	2	2			第三外國語	2	2			專題製作(一)	2	2		
	菜單設計與說菜技巧			2	2	中式點心製作	3	3			日式料理	3	3			現代烹調	3	3		
	飲料管理與調製			3	3	麵包製作	4	4			餐飲企業實習			9	9	海外參訪研習規劃與設計	1	1		
						餐飲行銷學			2	2	餐飲企業實習報告			1	1	海外參訪研習	1	1		
						餐飲專業日語(二)			2	2	餐飲企業實習報告			3	3	海外參訪研習報告	1	1		
						世界葡萄酒與烈酒			2	2	酒吧經營管理			2	2	異國料理			3	3
						宴會規劃與管理			2	2	茶藝與美學			2	2	專題製作(二)			2	2
						進階西餐烹調			3	3	蔬果雕刻與盤飾			3	3	餐飲財務管理			2	2
						中式宴會菜餚製作			3	3						媒體公關與危機處理			2	2
						蛋糕裝飾製作			3	3						電子商務與網路行銷			2	2
						研究方法			2	2						餐飲趨勢			2	2
																會議展覽管理			2	2
																拉糖藝術與巧克力製作			3	3
	小計	5	5	14	14	小計	22	22	19	19	小計	22	22	20	20	小計	18	18	15	15
	總計(選修)	5	5	7	7	總計(選修)	8	8	11	11	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	11	11	11	11
總計(必修)	16	16	15	15	總計(必修)	12	12	10	10	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	2	2	0	0	
總計	21	21	22	22	總計	20	20	21	21	總計	10	10	10	10	總計	13	13	11	11	

176 176

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

20200407修