

景文科技大學 113學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 四年制進修部 課程規劃表(群)

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	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 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.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。	本課程規劃112年11月11日112學年度第一學期第一次通識教育委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 年 月 日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會通過 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	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	創意中文與鑑賞(一)		2	2	歷史與文創應用				身心健康類(A)/人文藝術類(B)		2	2	生命關懷與全人教育		2	2							
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	職場英文		2	2	社會科學類(C)/自然科技類(D)			2	2									
		英文(一)		2	2	職場英文簡報			2	2	生涯規劃與發展		2	2										
		英文(二)				2	2																	
	核心通識																							
	知性通識																							
	其他通識	體育			2	2	體育		2	2	2	2												
	合計		4	4	6	6	合計		4	4	6	6	合計		4	4	2	2	合計		2	2	0	0

教務處承辦人員：

教務處主任 張勇正

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心主任 郭美玲

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 胡宜泰

本案業經本校 113 年 4 月 30 日 112 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

專業選修	小計	0	0	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2		
	商業套裝軟體	2	2			咖啡調製實務	2	2			日式料理	3	3			餐飲連鎖經營管理	2	2				
	餐飲職場溝通與倫理	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2			蔬果雕刻與盤飾	3	3			媒體公關與危機處理	2	2				
	餐飲管理			2	2	餐飲專業日語			2	2	採購管理與成本控制	2	2			西式點心製作與盤飾	3	3				
	食物製備	3	3			世界葡萄酒			2	2	桌邊服務	2	2			餐飲盤飾裝飾藝術	2	2				
											料理歷史典故與人文素養	2	2			健康蔬食烹調	3	3				
											綠色健康蔬食	3	3			網路社群行銷			2	2		
											色彩學應用			2	2	餐廳規劃與設計			2	2		
											蛋糕裝飾製作			3	3	餐飲財務管理			3	3		
											電腦多媒體應用			2	2	餐酒搭配藝術與行銷			3	3		
										宴會規劃與管理			2	2	餐飲產業分析			3	3			
										酒吧經營管理			2	2	現代烹調			2	2			
										中式點心製作			3	3	觀餐創業管理			2	2			
										美食媒體與寫作			2	2	觀餐人力資源管理	2	2	2	2			
	小計	7	7	2	2	小計	4	4	7	7	小計	15	15	16	16	小計	14	14	10	10		
	總計(選修)	2	2	2	2	總計(選修)	4	4	4	4	總計(選修)	10	10	12	12	總計(選修)	13	13	12	12	59	59
	總計(必修)	14	14	15	15	總計(必修)	13	13	13	13	總計(必修)	6	6	4	4	總計(必修)	2	2	2	2	69	69
	總計	16	16	17	17	總計	17	17	17	17	總計	16	16	16	16	總計	15	15	14	14	128	128

教務處承辦人員：

評務組 張勇正

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 113年 4月30日 112學年度第 2學期第 / 次課程規劃及教務聯席會議修正通過