

景文科技大學 114 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系 進修部四技 四年制課程規劃表(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      |                  |

本案業經本校 114 年 4 月 22 日  
113 學年度第 2 次課程規劃及  
教務聯席會議修正通過

| 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 |        |   |   |   |   |   |   |   |

附則

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。

修訂紀錄

本課程規劃經113年10月29日113學年度第1學期第1次通識教育委員會  
議通過  
本課程規劃經114年3月12日系課程規劃小組通過  
本課程規劃經114年3月19日學院課程規劃委員會議通過  
本課程規劃經114年4月22日校課程規劃委員會議通過  
本課程規劃經114年4月22日教務會議通過

| 學年   |      | 一年級(114)   |    |      |    | 二年級(115) |         |    |      | 三年級(116) |     |                   |    | 四年級(117) |    |     |           | 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 |
| 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 |    |      | 2        | 2   |                   |    |          |    |     |           |    |   |      |    |    |
|      |      | 創意中文與鑑賞(二) |    |      | 2  | 2        | 職場英文    | 2  | 2    |          |     |                   |    |          |    |     |           |    |   |      |    |    |
|      |      | 英文(一)      | 2  | 2    |    |          | 職場英文簡報  |    |      | 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 |            |    |      |    |          |         |    |      |          |     | 身心健康類(A)/人文藝術類(B) | 2  | 2        |    |     |           |    |   |      |    |    |
|      |      |            |    |      |    |          |         |    |      |          |     | 社會科學類(C)/自然科技類(D) |    |          | 2  | 2   |           |    |   |      |    |    |
|      | 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：

課務組 張勇正

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 助教 張勇正

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 胡宜華

景文科技大學 114 學年度 進修部四技觀光餐旅學院 餐飲管理系 課程規劃表(群)

| 系訂教育目標 |                        |
|--------|------------------------|
| 1      | 培育具備餐飲產業所需知識與技能的人才     |
| 2      | 培育具備實務致用能力的餐飲人才        |
| 3      | 培育具餐飲創新能力的人才           |
| 4      | 培育具備專業倫理人文關懷之工作態度的餐飲人才 |
| 5      | 培育具備多元發展能力的餐飲專業人才      |
| 6      |                        |
| 7      |                        |
| 8      |                        |

本案業經本校 114 年 4 月 22 日  
113 學年度第 2 次課程規劃及  
教務聯席會議修正通過

| 系訂核心能力指標 |               |
|----------|---------------|
| A        | 具備餐飲管理能力      |
| B        | 具備餐飲實務操作能力    |
| C        | 具備整合知能與運用能力   |
| D        | 具備國際觀與外語運用能力  |
| E        | 具備資訊分析與科技運用能力 |
| F        | 具備餐飲創新創意能力    |
| 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 | V      | V | V | V | V |   |   |   |
|                    | B | V      | V | V |   | V |   |   |   |
|                    | C | V      | V | V | V | V |   |   |   |
|                    | D | V      | V |   |   | V |   |   |   |
|                    | E | V      | V | V |   | V |   |   |   |
|                    | F | V      | V | V | V | V |   |   |   |
|                    | G |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | H |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | I |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | J |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | K |        |   |   |   |   |   |   |   |
|                    | L |        |   |   |   |   |   |   |   |

| 附則                                                                                                                                                                                                           | 修訂紀錄                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.畢業學分數:128<br>2.通識必修學分數/時數：28/28；院訂必修學分數/時數：18/18<br>3.專業必修學分數/時數：23/23；選修學分數/時數：59/59<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(含通識課程不含體育)，超過部份不予承認。<br>6.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。 | 本課程規劃經114年3月12日系課程規劃小組通過<br>本課程規劃經114年3月19日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經114年4月22日校課程規劃委員會通過<br>本課程規劃經114年4月22日教務會議通過 |

| 學年   |          | 一年級(114)        |    |      |    | 二年級(115) |           |    |      | 三年級(116) |        |      |    | 四年級(117) |    |          |      | 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 | 觀光餐旅管理實務 | 2               | 2  |      |    | 餐旅美學     | 2         | 2  |      |          | 永續餐旅趨勢 | 2    | 2  |          |    | 觀餐行銷管理   |      |    | 2  | 2    | 18 | 18 |
|      | 國際禮儀     | 2               | 2  |      |    | 邏輯程式學    |           |    | 2    | 2        | 永續餐旅管理 |      |    | 2        | 2  |          |      |    |    |      |    |    |
|      | 餐旅文化     |                 |    | 2    | 2  |          |           |    |      |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      | 茶產業概論    |                 |    | 2    | 2  |          |           |    |      |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      | 小計       | 4               | 4  | 4    | 4  | 小計       | 2         | 2  | 2    | 2        | 小計     | 2    | 2  | 2        | 2  | 小計       | 0    | 0  | 2  | 2    |    |    |
| 專業必修 | 基礎專業     | 飲料管理與調製         | 3  | 3    |    |          | 餐飲專業英語(一) | 2  | 2    |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      | 23 | 23 |
|      |          | 餐旅服務技術          | 3  | 3    |    |          | 餐飲專業英語(二) |    |      | 2        | 2      |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          | 中餐烹調            |    |      | 3  | 3        | 西餐烹調      | 3  | 3    |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          | 食品衛生與安全（含HACCP） |    |      | 2  | 2        | 西式烘焙      |    |      | 3        | 3      |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          |                 |    |      |    |          | 營養學       | 2  | 2    |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          |                 |    |      |    |          |           |    |      |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          | 小計              | 6  | 6    | 5  | 5        | 小計        | 7  | 7    | 5        | 5      | 小計   | 0  | 0        | 0  | 0        | 小計   | 0  | 0  | 0    | 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  | 0  | 0    |    |    |
|      |          | 來台旅客接待實務        |    |      | 2  | 2        | 在地文化導覽    | 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    |          |        |      |    |          |    | 觀餐科技應用   |      |    | 2  | 2    |    |    |
|      |          | 創客專題            |    |      | 2  | 2        | 觀餐攝影美學    |    |      | 2        | 2      |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          |                 |    |      |    |          | 茶藝文化與創意行銷 |    |      | 2        | 2      |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |
|      |          |                 |    |      |    |          |           |    |      |          |        |      |    |          |    |          |      |    |    |      |    |    |

|      |           |    |    |    |    |           |    |    |    |    |             |    |    |    |    |           |    |    |    |    |
|------|-----------|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|-------------|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|
| 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  |
|      |           |    |    |    |    |           |    |    |    |    |             |    |    |    |    | 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 | 14 | 14 | 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 |
|      | 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  |
|      | 總 計       | 16 | 16 | 17 | 17 | 總 計       | 17 | 17 | 17 | 17 | 總 計         | 16 | 16 | 16 | 16 | 總 計       | 15 | 15 | 14 | 14 |

59 59

69 69

128 128

教務處承辦人員：

課務組 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