

景文科技大學 115 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	

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 4 月 28 日
114 學年度第 3 次課程規劃及
教務聯席會議修訂通過

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，惟不得重選選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經114年11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過 本課程規劃經115年3月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀光學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年3月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會會議通過 本課程規劃經115年4月28日課程規劃及教務會議通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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)	2	2		歷史與文創應用			2	2											28	28
		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：

教務行政組 張勇正

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 李岳牧

系主任簽章：

餐飲管理系 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜泰

景文科技大學 115 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	培育具備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 115 年 4 月 28 日
114 學年度第 3 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	系訂核心能力指標	A	V	V	V	V			
		B	V	V	V	V			
		C	V	V	V	V			
		D	V	V		V			
		E	V	V	V	V			
		F	V	V	V	V			
		G							
		H							
		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: 28/28; 院訂必修學分數/時數: 18/18 3.專業必修學分數/時數: 23/23; 選修學分數/時數: 59/59 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。 6.實習課程畢業學分數, 最高採計18學分。	本課程規劃經115年3月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年4月28日校課程規劃委員會通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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			智慧餐旅美學	2	2													18	18	
	國際禮儀	2	2			智能觀餐導論	2	2															
	國際餐旅文化			2	2	永續餐旅趨勢			2	2													
	茶產業概論			2	2	邏輯程式學			2	2													
	跨文化溝通技巧			2	2																		
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			
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			營養學			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）115-1			2	2	西式烘焙			3	3												
	小計	6	6	5	5	小計	5	5	5	5	小計	0	0	2	2	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	0			
	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			永續餐旅管理	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			

專業選修

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												
					觀餐行銷管理			2	2										
小計	0	0	6	6	小計	6	6	4	4	小計	2	2	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		
食物製備	3	3			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	桌邊服務	2	2			西式點心製作與盤飾	3	3		
採購管理與成本控制			2	2	世界葡萄酒			2	2	料理歷史典故與人文素養	2	2			餐飲盤飾裝飾藝術	2	2		
										餐飲產業分析	2	2			健康蔬食烹調	3	3		
										中式點心製作			3	3	觀餐人力資源管理	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			2	2
										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	網路社群行銷			2	2
										酒吧經營管理			2	2	現代烹調			3	3
															宴會展場佈置企劃			2	2
															觀餐創業管理			2	2
小計	5	5	4	4	小計	4	4	4	4	小計	12	12	14	14	小計	14	14	14	14
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)	11	11	14	14
總計(必修)	14	14	17	17	總計(必修)	13	13	15	15	總計(必修)	4	4	4	4	總計(必修)	2	2	0	0
總計	16	16	19	19	總計	17	17	19	19	總計	16	16	16	16	總計	15	15	14	14

教務處承辦人員：

教務行政組 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 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜泰