

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情懷的能力
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		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

校訂教育目標		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								

校訂教育目標		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								

教務處承辦人員：

註冊組 潘淑利

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心助理人員 朱榕珊

通識教育中心中心主任簽章：

通識教育中心主任 郭美玲

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜

景文科技大學113學年度觀光餐旅學院餐飲管理系國際學生產學合作專班四年制日間部課程規劃表

系訂教育目標	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8

系訂核心能力指標	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

系訂教育目標									
	1	2	3	4	5	6	7	8	
A									
B									
C									
D									
E									
F									
G									
H									
I									
J									
K									
L									

系訂核心能力指標

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表

1.畢業學分數：128。 2.通識必修學分數/時數：20/30。 3.專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46/46。 4.單學期課程，得以實際情形上下學期調整或調整。 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，超過部份不予承認。 6.學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2(含)級以上測驗，如未能通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，應予退學。 7.學生須於畢業前，通過華語文能力B1（含）級以上測驗。 8.實習課程畢業學分數，最高累計36學分。 9.實習學分每1學分至多實習80小時，以實際合約時數為主，因應不同實習單位合約，6學分實習時數上限為26小時。 10.★為實習替代課程。	附刊	修訂紀錄 本課程規劃經113年3月13日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經113年4月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經113年4月 日教務會議通過
--	-----------	---

學年 類別	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計				
	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		
專業必修	新鮮人專題	3	3			餐旅文化	2	2			咖啡調製實務	2	2			蛋糕裝飾製作	3	3			
	餐旅服務技術	3	3			人際關係與溝通技巧	2	2			餐旅實務研討(一)	2	2			異國料理		3	3		
	基礎西餐烹調	3	3			餐旅美學			2	2	採購管理與成本控制	2	2								
	餐飲專業英語(一)	2	2			營養學			2	2	企業實習(三)	6	6								
	觀光餐旅管理實務	2	2								餐飲服務業品質管理			2	2						
	國際禮儀	2	2								餐飲行銷學			2	2						
	餐飲專業英語(二)			2	2						餐旅實務研討(二)			2	2						
	飲料管理與調製			3	3																
	菇蔬西式烘焙			3	3																
	餐飲管理			2	2																
	基礎中餐烹調			3	3																
	商業套餐裝飲盤			2	2																
	小計	15	15	15	15			4	4	4	4	小計	12	12	6	6	小計	3	3	3	3
	休閒遊藝實務體驗(一)	2	2			休閒遊藝實務體驗(三)	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2			網路社群行銷	2	2			
休閒遊藝實務體驗(二)			2	2	★新亞洲料理	3	3			進階西式烘焙	3	3			實務專題製作(一)	2	2				
					菜單設計與統籌技巧	2	2			餐飲人力資源管理			2	2	企業實習(五)	6	6				
					企業實習(一)			6	6	★蔬果雕刻與裝飾			3	3	★麵包製作	4	4				
					★進階中餐烹調			3	3	企業實習(四)			6	6	★觀摩產品包裝設計	2	2				

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 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數
業 選 修					世界葡萄酒與烈酒	2	2			★中式宴會菜製作			3	3	★台灣小吃			4	4
					★中式點心製作			3	3	職場倫理			2	2	★餐廳規劃與設計			2	2
					企業實習(二)			6	6						企業實習(六)			6	6
					宴會規劃與管理			2	2						實務專題製作(二)			2	2
					休閒遊憩實務體驗(四)			2	2						餐飲趨勢			2	2
					★進階西餐烹調			3	3										
	小計	2	2	2	小計	18	18	16	16	小計	5	5	16	16	小計	16	16	16	16
	總計(選修)	2	2	2	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	2	2	8	8	總計(選修)	8	8	8	8
	總計(必修)	20	25	20	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	12	12	6	6	總計(必修)	3	3	3	3
	總計	22	27	22	總計	17	17	17	17	總計	14	14	14	14	總計	11	11	11	11
																		46	46
									</										