

景文科技大學 112 學年度 觀光餐旅 學院 餐飲管理 系 國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

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 1 月 19 日
114 學年度第 2 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
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，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.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 8.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學時。 9.★為實習替代課程。	本課程規劃經111年12月14日111學年度第一學期第二次通識教育委員會通過 本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年4月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年4月 日教務會議通過

學年		一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				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	華語文基礎(一)		5	10		閱讀與寫作(一)		3	3												20	30
		華語文基礎(二)				5	10	視聽中文(一)		2	2												
							閱讀與寫作(二)				3	3											
							視聽中文(二)				2	2											
	核心通識																						
	知性通識																						
其他通識																							
	合計	5	10	5	10	合計	5	5	5	5	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0			

教務處承辦人員：

教務行政組 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

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 主任 林鼎政

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 蔡明宜 114.12.24

景文科技大學 112學年度 觀光餐旅 學院 餐飲管理系 國際學生產學合作專班 日間部四年制課程規劃表

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								
	B								
	C								
	D								
	E								
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

本案業經本校 115 年 6 月 30 日
114 學年度第 4 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則	修訂紀錄
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，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.實習課程畢業學分數，最高採計36學分。 8.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。 9.★為實習替代課程(實務操作課程)，以本系專業選修為原則，抵免科目需經本系實習委員會審議通過。	本課程規劃經112年3月15日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年3月29日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年4月25日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年4月25日教務會議通過 本課程規劃經114年12月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年12月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年1月19日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年1月19日教務會議通過 本課程規劃經115年5月22日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年5月28日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年 6 月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年 6 月 日教務會議通過

學年		一年級(112)				二年級(113)				三年級(114)				四年級(115)				總計				
類別		科 目		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		科 目		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		科 目		第一學期 學分 時數		第二學期 學分 時數		學分	時數	
專業必修	基礎專業	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			62	62
		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																
		基礎西式烘焙			3	3																
		餐飲管理			2	2																
		基礎中餐烹調			3	3																
		商業套裝軟體			2	2																
		小計	15	15	15	15	小計	4	4	4	4	小計	12	12	6	6	小計	3	3	3		
		休閒遊憩實務體驗(一)	2	2			休閒遊憩實務體驗(三)	2	2			茶藝文化與創意行銷	2	2		網路社群行銷	2	2				
		休閒遊憩實務體驗(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				
						菜單設計與說菜技巧	2	2			★創意烘焙伴手禮	3	3			企業實習(五)	6	6				

學年	一年級(112)						二年級(113)						三年級(114)						四年級(115)						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						
專業選修						企業實習(一)	6	6			★西式套餐製備	3	3			★麵包製作	4	4			46	46				
						★進階中餐烹調	3	3			餐飲人力資源管理			2	2	★觀餐產品包裝設計	2	2								
						世界葡萄酒與烈酒	2	2			★蔬果雕刻與盤飾			3	3	實務專題製作(二)			2	2						
						★中式點心製作			3	3	企業實習(四)			6	6	★台灣小吃			4	4						
						企業實習(二)			6	6	★中式宴會菜製作			3	3	★餐廳規劃與設計			2	2						
						宴會規劃與管理			2	2	職場倫理			2	2	企業實習(六)			6	6						
						休閒遊憩實務體驗(四)			2	2								2	2							
						★進階西餐烹調			3	3																
	小計	2	2	2	2	小計	18	18	16	16	小計	11	11	16	16	小計	16	16	16	16						
	總計(選修)	2	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	25	總計(必修)	9	9	9	9	總計(必修)	12	12	6	6	總計(必修)	3	3	3	3	82	92				
	總 計	22	27	22	27	總 計	17	17	17	17	總 計	14	14	14	14	總 計	11	11	11	11	128	138				

教務處承辦人員：

教務行政組 何志興

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁
115. 5. 28