


景文科技大學 112-113 學年度課程規劃變更需求表

部別：國際專班

學制：國際專班四技

系別：餐飲管理系

原課程標準						修改後之課程標準						說明
課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	課程名稱	年級	學期	選別	學分	時數	
						★創意烘焙伴手禮	3	1	選	3	3	新增
						★西式套餐製備	3	1	選	3	3	新增

系主任簽章：  蔡淳伊

填表日期： 114.12.23

院長簽章：  長胡宜秦
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

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	

本系業經本校 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

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
A	○	○	○	○	○			
B	○	○	○	○	○			
C	○	○	○	○	○			
D	○	○	○	○	○			
E	○	○	○	○	○			
F								
G								
H								
I								
J								
K								
L								

校訂基本素養指標
校訂基本素養指標對應矩陣表

學年	類別	一年級(112)		二年級(113)		三年級(114)		四年級(115)		總計
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
	基礎通識	5	10	5	10	5	10	5	10	20
	核心通識									
	知性通識									
	其他通識									
	合計	5	10	5	10	5	10	5	10	20

附則

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。

學年	類別	一年級(112)		二年級(113)		三年級(114)		四年級(115)		總計
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
	基礎通識	5	10	5	10	5	10	5	10	20
	核心通識									
	知性通識									
	其他通識									
	合計	5	10	5	10	5	10	5	10	20

校訂基本素養指標

人文關懷與身心均衡
公民責任與倫理實踐
專業職能與終身學習
批判思辨與溝通表達
尊重多元與國際視野

教務處承辦人員：

組長 潘淑利

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：

通識教育中心主任簽章：

院長簽章：

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		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	
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	

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	
1. 畢業學分數：128。	修訂記錄
2. 通識必修學分數/時數：20/30。	本課程規劃經 112 年 3 月 15 日 系課程規劃小組通過
3. 專業必修學分數：62/62；專業選修學分數：46/46。	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
4. 單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。	本課程規劃經 112 年 4 月 日 校課程規劃委員會會議通過
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。	本課程規劃經 112 年 4 月 日 校課程規劃委員會會議通過
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。	本課程規劃經 114 年 12 月 23 日 系課程規劃小組通過
7. 實習課程畢業學分數，最高採計 36 學分。	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
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。	本課程規劃經 115 年 月 日 校課程規劃委員會會議通過
9. ★為實習替代課程。	本課程規劃經 115 年 月 日 校課程規劃委員會會議通過

學生類別	一年級(112)			二年級(113)			三年級(114)			四年級(115)			總計			
	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	科目	第一學期 學分	第二學期 學分	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	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	英國料理						
	基礎西餐烹調	3	3	餐旅美學			採購管理與成本控制	2	2							
	餐飲專業英語(一)	2	2	營養學			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	餐旅實務研討(二)	2	2	餐飲行銷學	2	2							
	餐飲專業英語(二)						餐旅實務研討(二)	2	2							
	飲料管理與調製															
	基礎西式烘焙															
	餐飲管理															
	基礎中餐烹調															
	商業套裝軟體															
	小計	15	15	15	4	4	4	12	12	6	6	6			62	62
	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)			★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					
			企業實習(一)	6	6	★西式套裝設備	3	3	★麵包製作	4	4					
			★進階中餐烹調	3	3	餐飲人力資源管理	2	2	★概登產品包裝設計	2	2					

