景文科技大學 108學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系烘焙組 日間部四年制課程規劃表

系訂教育目標	
1	培育餐飲管理人才
2	培育餐飲服務人才
3	培育餐飲廚藝技術人才
4	培育餐飲國際視野人才
5	培育餐飲創新創業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	餐飲管理能力
B	餐飲實務操作能力
C	餐飲活動規劃與執行能力
D	餐飲外語應用能力
E	餐飲多元文化溝通能力
F	整合應用能力
G	餐飲創新創業能力
H	生涯發展能力
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	V				V			
B	V				V			
C	V	V		V				
D	V	V		V				
E		V	V					
F			V	V				
G			V					
H					V			
I								
J								
K								
L								

附則

1.畢業學分數:128
2.通識必修學分數/時數：30/30；院訂必修學分數/時數：10/10
3.專業必修學分數/時數：17/17；選修學分數/時數：71/71
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(含通識課程)，超過部份不予承認。
6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：專題製作(一)、專題製作(二)、觀光餐旅企業實習、餐飲企業實習、海外參訪研習與報告。
7.本系英語能力檢定須符合多益測驗檢定400分或校園英檢400分或PVQC專家級證書。(多益及PVQC可追溯至入學前二年)
8.可列為職能專業課程為： 基礎中餐烹調、基礎西式烘焙、基礎西餐烹調
9.畢業前需取得餐飲相關證照B級 一張（C級證照兩張等同B級證照 一張）
(1)入學前若取得 一張勞動部勞動力發展署頒發之全國技術士技能檢定-餐飲相關乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照畢業門檻。
(2) **World Chef Association(WACS)世廚主辦之國際賽事**：A級賽事--獲得銅牌以上者得以抵免A級證照一張。 B級賽事--獲得銀牌以上者得以抵免A級證照一張。銅牌得以抵免C級證照 一張。C級賽事--獲得銀牌以上者得以抵免B級證照一張。(3)非WACS國際賽事：獲得銀牌以上得以抵免B級證照一張。(4)**全國技能競賽**：獲得決賽前三名者得以抵免A級證照一張。(5)餐飲相關證照等級請參照「餐飲管理系餐飲類證照一覽表 」。
10.電腦證照畢業門檻：畢業前取得以下任一電腦證照均可(可追溯至入學前二年)。
(1)電腦軟體應用丙級以上 (2)TQC：◆Word實用級、◆Word進階級、◆Word專業級(3)Google：◆GoogleAnalytics分析、◆Google Ads（搜尋廣告認證）、◆Google Ads（多媒體廣告認證）、◆Google Ads（影片廣告認證)(4)中華民國電腦教育發展協會(電教協會)的MOCC認證(Master of Complete Certificate)：專業級或標準級專業能力認證，通過Word、Excel或PowerPoint 2003(含)以上版本中任一項。

修訂紀錄

本課程規劃經108年04月17日系課程規劃小組通過
本課程規劃經108年04月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經108年05月14日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃經108年09月19日系課程規劃小組通過
本課程規劃經108年10月03日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經108年10月07日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃經108年11月12日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃經109年04月07日系課程規劃小組通過
本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經109年05月12日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃經110年01月05日系課程規劃小組通過
本課程規劃經110年01月07日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經110年03月30日系課程規劃小組通過
本課程規劃經110年04月01日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經110年04月27日課程規劃及教務聯席會議通過
本課程規劃經111年3月14日系課程規劃小組通過
本課程規劃經111年3月23日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過
本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會議通過
本課程規劃經111年4月26日教務會議通過

學年		一年級(108)				二年級(109)				三年級(110)				四年級(111)				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		觀光餐旅概論	2	2			餐旅美學	2	2														
		國際禮儀	2	2			邏輯程式學	2	2														
		餐旅文化			2	2																10	10
		小計	4	4	2	2	小計	4	4	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業必修	基礎專業	廚藝概論	2	2			營養學	2	2														
		食物製備原理	2	2																			
		基礎西式烘焙	3	3																		13	13
		烘焙原料與製作原理	2	2																			
		食品衛生與安全（含HACCP）			2	2																	
		小計	9	9	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
	進階	麵包製作			4	4																4	4

學年		一年級(108)				二年級(109)					三年級(110)					四年級(111)					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																						
		小計	0	0	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
專業選修		來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐產品包裝設計	2	2			124	124
		新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2			觀光餐旅學院微學分			1	1	智慧觀餐導論	2	2				
		創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2								觀光科技應用			2	2		
		茶產業概論			3	3	茶藝文化與創意行銷			2	2						觀餐創業管理			2	2		
		實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2						實務專題(B)	2	2	2	2		
							觀光餐旅學院微學分			1	1						觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1		
		商業套裝軟體	2	2			進階巧克力製作	4	4			觀光餐旅企業實習報告	3	3			海外參訪研習與報告	3	3				
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			可可風味評鑑	2	2			餐飲企業實習報告			3	3	專題製作(一)	2	2				
		餐旅服務技術			3	3	餐飲行銷學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			拉糖藝術(一)	4	4				
		餐飲專業英語(一)			2	2	廚藝專業英語	2	2			觀光餐旅企業實習報告	1	1			歐式麵包	4	4				
		食材認識與採購管理			2	2	餐飲專業日語(一)	2	2			餐飲企業實習			9	9	烘焙門市經營管理	2	2				
		巧克力製作			3	3	中式點心製作	3	3			餐飲企業實習報告			1	1	基礎法語	2	2				
		基礎西餐烹調			3	3	基礎中餐烹調	3	3								拉糖藝術(二)			4	4		
		餐飲競賽實務(A)			3	3	西式點心製作與盤飾			3	3						餅乾製作			3	3		
							蛋糕裝飾製作			3	3						烘焙生產管理			2	2		
							色彩學應用			2	2						專題製作(二)			2	2		
							可可風味製程			2	2						餐飲趨勢			2	2		
							餐飲專業日語(二)			2	2						餐飲連鎖經營管理			2	2		
							餐飲消費者行為			2	2						進階觀光餐旅企業實習	9	9				
							研究方法			2	2						進階觀光餐旅企業實習報告	1	1				
							餐飲競賽實務(B)	3	3								餐飲財務管理			2	2		
							餐飲競賽實務(C)			3	3						節慶禮盒餅乾製作			3	3		
		小計	6	6	27	27	小計	29	29	24	24	小計	15	15	16	16	小計	34	34	27	27		
		總計(選修)	4	4	7	7	總計(選修)	8	8	10	10	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	11	11	11	11	71	71
		總計(必修)	20	20	15	15	總計(必修)	12	12	8	8	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	2	2	0	0	57	57
總　計			24	24	22	22	總　計	20	20	18	18	總　計	10	10	10	10	總　計	13	13	11	11	128	128

教務處承辦人員：註冊組組員 李臺榕　　系助教簽章：餐飲管理系組員 許景華　　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 胡宜蓁

本案業經本校 112年4月25日 111 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過