

景文科技大學 109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		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	系訂教育目標							
1	培育餐飲管理人才	A	餐飲管理能力		1	2	3	4	5	6	7	8
2	培育餐飲服務人才	B	餐飲實務操作能力		A	V			V			
3	培育餐飲廚藝技術人才	C	餐飲活動規劃與執行能力		B	V			V			
4	培育餐飲國際視野人才	D	餐飲外語應用能力		C	V	V		V			
5	培育餐飲創新創業人才	E	餐飲多元文化溝通能力		D	V	V		V			
6		F	整合應用能力		E		V	V				
7		G	餐飲創新創業能力		F		V	V				
8		H	生涯發展能力		G		V					
		I			H				V			
		J			I							
		K			J							
		L			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: 30/30; 院訂必修學分數/時數: 10/10 3.專業必修學分數/時數: 19/19; 選修學分數/時數: 69/69 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)電腦軟體應用內級以上 (2)TCQ: ◆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。 11.自110學年度起修習實習課程, 畢業學分數最高採計18學分, 已修習者不溯及既往。		本課程規劃經109年03月17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109年12月17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通過 本課程規劃經110年03月23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02月15日系課程規劃小組通過 本課程規劃經111年02月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 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30日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年4月26日教務會議通過 本課程規劃經112年1月9日系課程規劃小組通過 本課程規劃經112年1月12日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年 月 日教務會議通過

學年		一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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													10	10
	國際禮儀	2	2			邏輯程式學			2	2												
	餐旅文化			2	2																	
	小計	4	4	2	2	小計	2	2	2	2	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							宴會專題製作(一)	2	2			15	15
		食物製備原理	2	2																		
		基礎西式烘焙	3	3																		
		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	2	2	0	0		

學年		一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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	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	
	進 業 階 專	麵包製作			4 4												4	4	
		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			69	69	
		新鮮人專題			2 2	台灣茶學	2 2			觀光餐旅企業實習	9 9		智慧觀餐導論	2 2					
		創客專題			2 2	觀餐攝影美學	2 2			觀光餐旅企業實習報告	1 1		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	餐飲企業實習			9 9	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	餐飲企業實習報告			1 1	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	觀光餐旅微學院學分	1 1	1 1	1 1	觀光餐旅微學院學分	1 1	1 1	1 1			
		商業套裝軟體	2 2			進階巧克力製作	4 4						海外參訪研習與報告	3 3					
		餐飲職場溝通與倫理	2 2			可可風味製程與品評	2 2						拉糖藝術	4 4					
		餐旅服務技術			3 3	餐飲行銷學	2 2						歐式麵包	4 4					
		餐飲專業英語(一)			2 2	廚藝專業英語	2 2						烘焙門市經營管理	2 2					
		食材認識與採購管理			2 2	餐飲專業日語(一)	2 2						基礎法語	2 2					
		巧克力製作			3 3	中式點心製作	3 3						餐飲趨勢			2 2			
		基礎西餐烹調			3 3	基礎中餐烹調	3 3						創意烘焙伴手禮	3 3					
		餐飲競賽實務(A)			3 3	蛋糕裝飾製作(一)	3 3						餐飲財務管理			2 2			
						餐飲競賽實務(B)	3 3						節慶禮盒餅乾製作			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(二)			3 3				烘焙生產管理			2 2			
						色彩學應用			2 2				宴會專題製作(二)			2 2			
						咖啡調製實務			2 2				進階觀光餐旅企業實習	9 9					
						餐飲專業日語(二)			2 2				進階觀光餐旅企業實習報告	1 1					
						餐飲消費者行為			2 2										
						餐飲競賽實務(C)			3 3										
						蛋糕裝飾製作	3 3												
			小計	6	6	28 28	小計	36	36	22 22	小計	13	13	13 13	小計	35			35
		總計(選修)	4	4	10 10	總計(選修)	8	8	10 10	總計(選修)	10	10	10 10	總計(選修)	8	8	9 9		
		總計(必修)	19	19	14 14	總計(必修)	12	12	10 10	總計(必修)	0	0	0 0	總計(必修)	4	4	0 0		
總 計			23	23	24 24	總 計	20	20	20 20	總 計	10	10	10 10	總 計	12	12	9 9	128 128	

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

系主任 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

本案業經本校 112 年 4 月 5 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