

景文科技大學 110 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

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	校訂基本素養指標	A	○		○	○	○			
		B		○	○		○	○		
		C	○		○	○		○		
		D	○				○			
		E	○			○	○	○		
		F								
		G								
		H								
		I								
		J								
		K								
		L								

附則	修訂紀錄
1.通識必修學分數/時數：28/28 2.歷史與文創應用、生涯規劃與發展、生命關懷與全人教育及知性通識單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。 3.本校通識教育中心訂有『景文科技大學學生國語文綜合學習能力測驗實施細則』，學生須於畢業前通過國語文能力測驗方可畢業。 4.本校體育室訂有『景文科技大學學生體適能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體適能測驗方可畢業 5.知性通識四類領域課程，學生可自由分類選修，惟不得重複選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經109年12月17日通識教育委員會通過 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

學年		一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				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	創意中文與鑑賞(一)	2	2			歷史與文創應用			2	2											28	28
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	英文(三)	2	2														
		英文(一)	2	2			英文(四)			2	2												
		英文(二)			2	2																	
	核心通識						生涯規劃與發展			2	2												
																生命關懷與全人教育	2	2					
	知性通識						知性通識(A/B/C/D)	2	2	2	2												
	其他通識	體育	2	2	2	2	體育	2	2														
合計		6	6	6	6	合計	6	6	8	8	合計	0	0	0	0	合計	2	2	0	0			

教務處承辦人員：

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心主任簽章：

系主任簽章：

院長簽章：

景文科技大學 110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	2	3	4	5	6	7	8
1	培育餐飲管理人才	A	餐飲管理能力		V				V			
2	培育餐飲服務人才	B	餐飲實務操作能力		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		V	V		V				
4	培育餐飲國際視野人才	D	餐飲外語應用能力		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			V	V					
6		F	整合應用能力				V	V				
7		G	餐飲創新創業能力				V					
8		H	生涯發展能力						V			
		I										
		J										
		K										
		L										

附則	修訂紀錄
<p>1.畢業學分數:128</p> <p>2.通識必修學分數/時數：28/28；院訂必修學分數/時數：24/24</p> <p>3.專業必修學分數/時數：30/30；選修學分數/時數46/46</p> <p>4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。</p> <p>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。</p> <p>6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：宴會專題製作(一)、宴會專題製作(二)、觀光餐旅企業實習、餐飲企業實習、海外參訪研習與報告。</p> <p>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)</p> <p>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</p> <p>9.餐飲類證照畢業門檻：畢業前需取得餐飲相關證照A級一張或B級二張（C級證照兩張等同B級證照一張）。</p> <p>(1)入學前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/丙級證照，可列入畢業門檻。若取得乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照畢業門檻。</p> <p>(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」。</p> <p>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)。</p> <p>(1)電腦軟體應用丙級以上 (2)TQC：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級</p> <p>(3)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</p> <p>11.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。</p>	<p>本課程規劃經110年03月23日系課程規劃小組通過</p> <p>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</p> <p>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</p>

學年	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				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
院訂必修		觀光餐旅概論	2	2	餐旅美學	2	2	觀光餐旅企業實習	9	9	智慧觀餐導論	2	2	24	24			
		國際禮儀		2	2	邏輯程式學		2	2	觀光餐旅企業實習報告	1	1	觀餐創業管理				2	2
		餐旅文化	2	2														
		小計	4	4	2	2	小計	2	2	2	2	小計	2			2	2	2
專業必修	基礎專業	基礎西式烘焙	3	3	營養學	2	2				宴會專題製作(一)	2	2	16	16			
		烘焙原料與製作原理	2	2	蛋糕裝飾製作(一)	3	3											
		食品衛生與安全(含HACCP)	2	2														
		餐飲專業英語	2	2														
		小計	9	9	0	0	小計	5	5	0	0	小計	0	0	0	0		
	進階專業	麵包製作			4	4				餐飲企業實習		9	9		14	14		
									餐飲企業實習報告		1	1						
	小計	0	0	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			

學年	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				總計					
類別	科目	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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	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				
	新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2							觀光科技應用			2	2			
	創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2							實務專題(B)	2	2	2	2			
	茶產業概論			2	2	茶藝文化與創意行銷			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	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	觀光餐旅微學院學分	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					
	基礎西餐烹調			3	3	餐飲行銷學	2	2							歐式麵包	4	4					
	廚藝專業英語			2	2	基礎法語	2	2							烘焙門市經營管理	2	2					
	餐旅服務技術			3	3	中式點心製作	2	2							餐飲財務管理			2	2			
	採購管理與成本控制			2	2	基礎中餐烹調	3	3							餐飲趨勢			2	2			
	巧克力製作			3	3	餐飲競賽實務(B)	3	3							創意烘焙伴手禮	3	3					
	餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲專業日語			2	2					節慶禮盒餅乾製作			3	3			
						西式點心製作與盤飾			3	3					烘焙生產管理			2	2			
						蛋糕裝飾製作(二)			3	3					宴會專題製作(二)			2	2			
						色彩學應用			2	2					進階觀光餐旅企業實習	9	9					
						咖啡調製實務			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												
	小計	5	5	29	29	小計	27	27	22	22	小計	3	3	3	3	小計	31	31	16	16		
	總計(選修)	2	2	10	10	總計(選修)	9	9	10	10	總計(選修)	0	0	0	0	總計(選修)	6	6	9	9	46	46
	總計(必修)	19	19	12	12	總計(必修)	13	13	10	10	總計(必修)	10	10	10	10	總計(必修)	6	6	2	2	82	82
	總計	21	21	22	22	總計	22	22	20	20	總計	10	10	10	10	總計	12	12	11	11	128	128

教務處承辦人員：

系助教簽章：

系主任簽章：

院長簽章：