

景文科技大學 113學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系烘焙組 四年制日間部課程規劃表

校訂教育目標	
1	培育具備餐飲產業所需知識與技能的人才
2	培育具備務實致用能力的餐飲人才
3	培育具備餐飲創意創新能力的人才
4	培育具備專業倫理人文關懷之工作態度的餐飲人才
5	培育具備多元發展能力的餐飲專業人才
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	具備餐飲管理能力
B	具備烘焙實務操作能力
C	具備表達與溝通能力
D	具備國際觀與外語運用能力
E	具備資訊分析與科技運用能力
F	具備餐飲創新創意能力
G	
H	
I	
J	
K	
L	

校訂教育目標及基本素養指標對應矩陣表		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								

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或CWT全民中檢初級(含以上)認證方可畢業。 4.本校訂有『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.本校訂有『景文科技大學學生通過英語能力檢定實施要點』，學生須於畢業前通過英語能力檢定方可畢業。 6.知性通識四類領域課程，學生可自由分類選修，惟不得重覆選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃112年11月11日112學年度第一學期第一次通識教育委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 年 月 日學院課程規劃委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日校課程規劃委員會議通過 本課程規劃經 年 月 日教務會議通過

學年	類別	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計					
		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						
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	生命關懷與全人教育		2	2					28	28				
		創意中文與鑑賞(二)			2	2	職場英文		2	2													
		英文(一)		2	2	職場英文簡報				2	2												
		英文(二)				2	2																
	核心通識					生涯規劃與發展		2	2														
						身心健康類(A)/人文藝術類(B)		2	2														
						社會科學類(C)/自然科技類(D)				2	2												
	其他通識	體育				2	2	體育		2	2	2	2										
合計		4	4	6	6	合計		8	8	8	8	合計		2	2	0	0	合計		0	0	0	0

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

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 郭美玲

系主任簽章：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

本業業經本校 113 年 4 月 30 日 112 學年度第二學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過

景文科技大學 113學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系烘焙組 四年制日間部課程規劃表

系訂教育目標	
1	培育具備餐飲產業所需知識與技能的人才
2	培育具備實務致用能力的餐飲人才
3	培育具備餐飲創新能力的人才
4	培育具備專業倫理人文關懷之工作態度的餐飲人才
5	培育具備多元發展能力的餐飲專業人才
6	
7	
8	

系訂核心能力指標	
A	具備餐飲管理能力
B	具備烘焙實務操作能力
C	具備表達與溝通能力
D	具備國際觀與外語運用能力
E	具備資訊分析與科技運用能力
F	具備餐飲創新創意能力
G	
H	
I	
J	
K	
L	

系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表		系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
系訂核心能力指標	A	V	V	V	V	V			
	B	V	V	V		V			
	C	V	V	V	V	V			
	D	V	V			V			
	E	V	V	V		V			
	F	V	V	V	V	V			
	G								
	H								
	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：18/18</p> <p>3.專業必修學分數/時數：30/30；選修學分數/時數：52/52</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，可承認同學選修外系學分最多(20)學分做為本系選修學分(含通識課程不含體育)，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.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)</p> <p>(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。</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：獲得銀牌以上者得以抵免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(3)Google：1. GoogleAnalytics分析、2.Google Ads (搜尋廣告認證)、3.Google Ads (多媒體廣告認證)、4.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。</p> <p>11.[觀光餐旅趨勢]係銜接課程，111學年度起非餐旅群相關領域之高中職畢業學生，進入本院各系就讀時，預選修本課程，以提升對觀光餐旅領域之基本知識。</p> <p>12.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。</p>	<p>本課程規劃經113年3月13日系課程規劃小組通過</p> <p>本課程規劃經113年3月26日觀光餐旅學院課程規劃委員會議通過</p> <p>本課程規劃經113年4月 日校課程規劃委員會議通過</p> <p>本課程規劃經113年4月 日教務會議通過</p>

學年	類別	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計		
		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	觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學		2	2	永續餐旅管理	2	2						18	18	
	國際禮儀	2	2			邏輯程式學		2	2	觀餐行銷管理		2	2							
	餐旅文化			2	2	永續餐旅趨勢	2	2												
	茶產業概論			2	2															
	小計	4	4	4	4	小計	2	2	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0			0
專業必修	基礎專業	基礎西式烘焙	3	3			餐飲專業英語(一)	2	2		專題製作(一)	2	2					9	9	
		食品衛生與安全(含HACCP)	2	2																
		小計	5	5	0	0	小計	2	2	0	0	小計	2	2	0	0	小計			0

學年		一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				總計						
修	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			
修	專進階	蛋糕裝飾製作(一)			3	3									觀光餐旅企業實習(含報告)	9	9					21	21	
		小計	0	0	3	3	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	9	9	9	9			
修	專業選修	來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			觀餐產品包裝設計	2	2							52	52		
		創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2								
		實務專題(B)	2	2	2	2	茶藝文化與創意行銷			2	2	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1								
		觀光餐旅趨勢	1	1			實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐人力資源管理	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													
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			產品包裝造型與設計	2	2			茶藝與美學	2	2										
		食物認識與烹調科學	2	2			基礎中餐烹調	3	3			拉糖藝術	3	3										
		菜單設計與說菜技巧	2	2			料理歷史典故與人文素養	2	2			歐式麵包	4	4										
		烘焙原料與製作原理	2	2			營養學	2	2			烘焙門市經營管理	2	2										
		巧克力製作			3	3	法式點心製作			3	3	餐飲專業日語(一)	2	2										
		採購管理與成本控制			2	2	創意烘焙伴手禮			3	3	專題製作(二)			2	2								
		基礎西餐烹調			3	3	餐飲專業英語(二)			2	2	海外參訪研習與報告	2	2	2	2								
		美食媒體與寫作			2	2	可可風味製程與品評			2	2	烘焙禮盒製作			3	3								
		餐旅服務技術			3	3	漢餅糕點製作			3	3	餐飲裝飾藝術			2	2								
							色彩學應用			2	2	義式冰淇淋製作			3	3								
							咖啡調製實務			2	2	烘焙生產管理			2	2								
							餐飲消費者行為			2	2	餐飲財務管理			2	2								
							基礎法語			2	2	餐飲專業日語(二)			2	2								
												觀餐創業管理實務			3	3								
					小計	12	12	20	20	小計	16	16	26	26	小計	22	22	24	24	小計	0	0	0	0
					總計(選修)	10	10	8	8	總計(選修)	8	8	8	8	總計(選修)	7	7	11	11	總計(選修)	0	0	0	0
					總計(必修)	13	13	13	13	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	6	6	2	2	總計(必修)	9	9	9	9
總計					總計	23	23	21	21	總計	20	20	20	20	總計	13	13	13	13	總計	9	9	9	9

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：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜恭

本案業經本校 113年 4月 30日 112學年度第 2 學期第 / 次課程規劃及教務聯席會議修正通過