

景文科技大學 115 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	培育具備實務致用能力的餐飲人才
3	培育具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							
		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								

本案業經本校 115 年 4 月 28 日
114 學年度第 3 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

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，惟不得重複選修同一類，滿4學分始得畢業。	本課程規劃經114年11月5日第六次通識教育中心教師評鑑、課程規劃暨教學事務會議通過 本課程規劃經115年3月19日系課程規劃小組通過 本課程規劃經115年3月26日觀餐學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年3月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會通過 本課程規劃經115年4月28日課程規劃及教務會議通過

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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												
		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			生命關懷與全人教育	2	2										
	知性通識					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：教務行政組 李臺榕

通識教育中心助教簽章：通識教育中心 朱榕珊

通識教育中心主任簽章：通識教育中心 李岳牧

系主任簽章：餐飲管理系 姚瞻海

院長簽章：觀光餐旅學院 胡宜素

景文科技大學 115 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	培育具備務實致用能力的餐飲人才
3	培育具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	
7	
8	

本案業經本校 115 年 4 月 28 日
114 學年度第 7 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

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							
		1	2	3	4	5	6	7	8
系訂教育目標及核心能力指標對應矩陣表	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
1.畢業學分數:128 2.通識必修學分數/時數: 28/28; 院訂必修學分數/時數: 18/18 3.專業必修學分數/時數: 30/30; 選修學分數/時數: 52/52 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。 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。 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 C 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: 1.Word 實用級、2.Word 進階級、3.Word 專業級(3)Google: 1. Google Analytics 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。 11.[觀光餐旅趨勢]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。 12.實習課程畢業學分數, 最高採計 18 學分。 13.★為實習替代課程(實務操作課程), 以本系專業選修為原則, 抵免科目需經本系實習委員會審議通過。	本課程規劃經 115 年 3 月 19 日系課程規劃小組通過 本課程規劃經 115 年 3 月 26 日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經 115 年 4 月 28 日校課程規劃委員會通過

學年	一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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			
院訂必修	觀光餐旅管理實務	2	2		智慧餐旅美學	2	2										18	18
	國際禮儀	2	2		智能觀餐導論	2	2											
	國際餐旅文化			2	永續餐旅趨勢			2	2									
	茶藝概論			2	邏輯程式學			2	2									
	跨文化溝通技巧			2														
	小計	4	4	6	6	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0		
智慧餐旅模組 (跨域)	在地文化導覽	2	2		台灣茶學	2	2											
					★茶藝文化與創意行銷			2	2									
智慧餐旅模組	智慧餐旅行銷			2	2	2	2		永續餐飲與 AI 應用	2	2							

學年		一年級(115)				二年級(116)				三年級(117)				四年級(118)				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	學分	時數
院訂選修	(跨域)					AI顧客體驗設計			2 2	智慧餐旅專業研討			2 2					29	29
	永續餐旅模組 (跨域)	★飲料調製技能			2 2					★海洋生態解說		2 2							
	航空接待模組 (跨域)	接待英文			2 2	人際關係與溝通技巧		2 2		★綠色健康蔬食			3 3						
	小計		2 2	6 6	小計		6 6	6 6	小計		4 4	5 5	小計		0 0	0 0			
專業必修	基礎專業	★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 0	0 0		
	專業進修	★蛋糕裝飾製作(一)		3 3						觀光餐旅企業實習(含報告)				9 9			21	21	
										餐飲企業實習(含報告)				9 9					
		小計		3 3	0 0	小計		0 0	0 0	小計		0 0	0 0	小計		9 9			9 9
專業選修	來台旅客接待實務			2 2	觀餐攝影美學		2 2		觀餐產品包裝設計		2 2		觀光餐旅學院微學分		2 2		52	52	
	創客專題			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	1 1	觀餐人力資源管理		2 2								
	觀光餐旅趨勢		1 1		觀光餐旅學院微學分		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	觀餐行銷管理		2 2		觀光餐旅學院微學分		2 2								
	觀光餐旅學院微學分		2 2		永續餐旅管理		2 2												
	採購管理與成本控制		2 2		★日式菓子甜點		3 3		茶藝與美學		2 2								
	食物認識與烹調科學		2 2		★創意烘焙伴手禮		3 3		拉糖藝術		3 3								
	菜單設計與說菜技巧		2 2		烘焙生產管理		2 2		★異國歐式麵包		4 4								
	烘焙原料與製作原理		2 2		可可風味製程與品評			2 2	烘焙門市經營管理		2 2								
	商業套裝軟體		2 2		咖啡調製實務			2 2	餐飲專業日語		2 2								
	★麵包製作			4 4	★法式點心製作			3 3	觀餐創業管理			2 2							
	營養學			2 2	餐飲專業英語(二)			2 2	專題製作(二)			2 2							
	西餐烹調			3 3	色彩學應用			2 2	糖霜工藝			3 3							
	★巧克力製作			3 3	★漢餅糕點製作			3 3	餐飲財務管理			2 2							
	餐旅服務技術			3 3					宴會點心製作			3 3							
	★蛋糕裝飾製作(二)			3 3					餐飲消費者行為			2 2							
									海外參訪研習與報告		2 2	2 2							
	小計		16 16	25 25	小計		19 19	17 17	小計		24 24	19 19	小計		2 2	0 0			
		總計(選修)		7 7	11 11	總計(選修)		6 6	8 8	總計(選修)		9 9	11 11	總計(選修)		0 0			0 0
總計(必修)		16 16	12 12	總計(必修)		14 14	12 12	總計(必修)		4 4	0 0	總計(必修)		9 9	9 9				
總計		23 23	23 23	總計		20 20	20 20	總計		13 13	11 11	總計		9 9	9 9	128	128		

教務處承辦人員：

教務行政組 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 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜華

2026Curriculum of Four Year College, Department of Food and Beverage Management Pastry Division , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

Missions of University	
1	to cultivate the capacity of humanistic care
2	to cultivate the capacity of being democratic and lawful
3	to cultivate the capacity of focusing on career planning
4	to cultivate the capacity to maintain physical and mental
5	to broaden an international vision
6	to strengthen the professional skills and competitive ed
7	
8	

Indicators of Basic Competences	
A	humanistic care and balance of mind and body
B	civic responsibility and ethical practice
C	professional competency and life-long learning
D	critical thinking and communicative expression
E	respect for diverse and international visions
F	
G	
H	
I	
J	
K	
L	

		Missions of University							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Correspondence matrix table	Indicators of Basic Competences	A	○		○	○			
		B		○	○		○		
		C	○		○	○		○	
		D	○				○		
		E	○			○	○	○	
		F							
		G							
		H							
		I							
		J							
		K							
		L							

Supplementary regulations

- 1.Totally, there are 28/28 credit/ hour of required general education courses for four-year college students.
- 2.Courses, including law & life, history & application of cultural and creative industry, career planning & development, life care and holistic education and intellectual general education, can be taken separately and flexibly in different semesters.
- 3.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass Chinese Proficiency Test before graduation.
- 4.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass Physical Fitness Test before graduation.
- 5.According to the graduation requirements of JUST, all students must pass English Proficiency Test before graduation.
- 6.Students have to take at least 2 out of 4 categories of intellectual general education courses within four years.

school year		the first year(115)				the second year(116)				the third year(117)				the fourth year(118)				total				
Category		Subject		1st semester		2nd semester		Subject		1st semester		2nd semester		Subject		1st semester		2nd semester		total		
				credit	hour	credit	hour			credit	hour	credit	hour			credit	hour	credit	hour	credit	hour	
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Appreciation		2	2			History and Cultural Creativity Application				2	2									
		Creative Chinese Literature and Appreciation English(1)				2	2	English in the Workplace		2	2											
		English(1)		2	2			Workplace English Presentation				2	2									
		English(2)					2	2														
	core general education							Career planning and development		2	2			Life Concerns and Holistic Education		2	2					
		General Education						Health and Recreation(A)/Liberal Education		2	2											
	others							Innovation Management(C)/Natural Science				2	2									
		Physical Education					2	2	Physical Education		2	2	2	2								
total				4	4	6	6	total		8	8	8	8	total		2	2	0	0	total		

教務處承辦人員：

教務行政組 李壹榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心 計畫助理 曾柔雅

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心 主任 李岳牧

系主任簽章：

餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

115.9.11

2026Curriculum of Four Year College, Department of Food and Beverage Management Pastry Division , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

educational goals of department	
1	Cultivate talent in food and beverage management
2	Cultivate talent in food and beverage service
3	Cultivate talent in culinary and technical skills for food and beverage
4	Cultivate talent with an international perspective in food and beverage
5	Cultivate talent for innovation and entrepreneurship in food and beverage
6	
7	
8	

index of department core abilities	
A	Food and beverage management capability
B	Practical operational capability in food and beverage
C	Cross-cultural communication skills in food and beverage
D	Gain an international perspective and foreign language skills
E	Possess information analysis and technology application capability
F	Have innovative and creative abilities in food and beverage industry
G	
H	
I	
J	
K	
L	

		educational goals of department							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Correspondence matrix table	index of department core abilities	A	V	V	V	V			
		B	V	V	V	V			
		C	V	V	V	V			
		D	V	V		V			
		E	V	V	V	V			
		F	V	V	V	V			
		G							
		H							
		I							
		J							
		K							
		L							

Supplementary regulations	
1. Total graduation credits: 128 2. Required general education credit/ hour : 28/28 ; college compulsory credit/ hour : 18/18 3. Required professional credit/ hour : 30/30 ; elective credit/hour : 52/52 4. Single-semester courses can be flexibly switched between semesters. 5. For a more flexible course-taking, 20 credits (the maximum) can be elected from other department (including general education credits). 6. Courses classified as professional competency courses include: Chinese Cuisine, Western-style Baking, and Western Cuisine. 7. In our department, students must obtain an English proficiency certificate before graduation. English proficiency certification must meet one of the following criteria: TOEIC (Test of English for International Communication) with a score of 400 or higher, or Campus English Test of a score of 400 or higher, or PVQC (Practical Vocabulary Quality Certification) Expert level certificate. (TOEIC and PVQC scores should be traceable to within the two year prior to enrollment) 8. Courses classified as capstone learning courses include: Special Project (I), Special Project (II), Internship in Hospitality and Tourism Enterprises, Internship in Food and Beverage Enterprises, and Overseas Study Tour & Report. 9. For graduation, students must obtain one culinary/food and beverage-related B- level certification. 10. Computer Certification Graduation Requirement: Obtain one computer certification before graduation (traceable to within two years prior to enrollment). 11. Trends in Hospitality and Tourism" is designated as a bridging course. Senior high school or vocational school graduates who do not possess an academic background in hospitality and tourism are required to complete this course prior to advanced study in order to strengthen their foundational understanding of the field. 12. Maximum credits for internship: 18 credits 13. ★This is a substitute course for internship (practical operation course). It is based on the principle of elective courses in this department. The course exemption must be reviewed and approved by the internship committee of this department.	

school year		the first year(115)				the second yea(116)				the third year(117)				the fourth year(118)				total				
Category	Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		Subject	1st semester		2nd semester		credit	hour
		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		credit	hour	credit	hour		
college compulsory credit	management practice to Tourism and	2	2			Intelligent Hospitality Aesthetics	2	2													18	18
	International etiquette	2	2			Introduction to Intelligent Dining Exp	2	2														
	International Hospitality Culture			2	2	Sustainable Hospitality and Tourism T			2	2												
	Introduction of Tea Industry			2	2	Introduction to Programming Logic			2	2												
	Cross-cultural Communication Skills			2	2																	
		total	4	4	6	6	total	4	4	4	4	total	0	0	0	0	total	0	0	0	0	

school year		the first year(115)						the second yea(116)						the third year(117)						the fourth year(118)						total	
Category		Subject		1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	Subject		1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	Subject		1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	credit	hour				
College Elective	Taiwan Tea Studies Module (Interdisciplinary)	Local cultural tour	2	2				Introduction of Taiwan Tea Science		2	2											29	29				
							★Tea Culture and Creative Marketing				2	2															
	Smart Hospitality Module (Interdisciplinary)	Intelligent Hospitality Marketing				2	2	Smart Services and Customer Service A		2	2			Sustainable Food and Beverage Manag		2	2										
								AI Customer Experience Design				2	2	Seminar in Smart Hospitality				2	2								
	Sustainable Hospitality Module (Interdisciplinary)	★Beverage Preparation Skills				2	2							★Marine Ecology Interpretation		2	2										
														★Green, Healthy, and Plant-Based Cu				3	3								
	Aviation Hospitality Module (Interdisciplinary)	Hospitality English				2	2	Communication		2	2																
								Japanese for The Airline Industry				2	2														
		total	2	2	6	6	total		6	6	6	6	total		4	4	5	5	total		0	0	0	0			
required professional credit	foundational professional	★Basic Bakery	3	3			Hospitality English(1)		2	2			Degree Project(1)		2	2						9	9				
		Food Service Sanitation and Safety(HA	2	2																							
		total	5	5	0	0	total		2	2	0	0	total		2	2	0	0	total		0			0	0	0	
	advanced professional	★Cake Decoration(1)	3	3															Hospitality Internship off Campus Rep		9	9	21	21			
		total	3	3	0	0	total		0	0	0	0	total		0	0	0	0	Restaurant Internship off Campus Rep			9			9		
			3	3	0	0	total		0	0	0	0	total		0	0	0	0	total		9	9	9	9			
elective professional credit		t of inbound passenger and tour guide	2	2	2	2	Aesthetic Photography		2	2			Packaging Design for Sightsceing and		2	2			Micro-Credential Program in t		2	2	52	52			
		Maker Project			2	2	Practical MIS Projects(B)		2	2	2	2	Practical MIS Projects(B)		2	2	2	2									
		Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2	Micro-Credential Program in the Colle		1	1	1	1	Management of Tourism Human Resou		2	2											
		The Trends in Tourism and Hospitality	1	1			Micro-Credential Program in the Colle		2	2			Micro-Credential Program in the Colle		1	1	1	1									
		Micro-Credential Program in the Colle	1	1	1	1	Catering Marketing Management		2	2			Micro-Credential Program in the Colle		2	2											
		Micro-Credential Program in the Colle	2	2			Sustainable Hospitality and Tourism M		2	2																	
		Procurement management and cost con	2	2			★Japanese confectionery desserts		3	3			Tea Art and Aesthetics		2	2											
		Understanding Food and Culinary Scie	2	2			★Creative baking souvenirs		3	3			Sugar art		3	3											
		Menu Design and Cuisine Description	2	2			Baking Production Management		2	2			★Exotic European Bread		4	4											
		Baking ingredients and production pri	2	2			Cocoa Flavor Process and Evaluation				2	2	Baking store management		2	2											
		Business Software Package	2	2			Coffee and Tea Management Practice				2	2	Hospitality Japanese		2	2											
		★Bread baking				4	4	★French pastry making				3	3	Entrepreneurial Management of Hospit				2	2								
		Nutrition			2	2	Hospitality English(2)				2	2	Degree Project(2)				2	2									
		Food and Bereragement Mangement			3	3	Color applications				2	2	Frosting technique				3	3									
		★Chocolate making			3	3	★Chinese and Taiwanese Pastry Maki				3	3	Restaurant Financial Management				2	2									
		Catering and Hotel Service Skills			3	3							Banquet Pastry Making				3	3									
		★Cake Decoration(2)			3	3							Restaurant Consumer Behavior				2	2									
													Overseas research and study Report		2	2	2	2									
		total	18	18	25	25	total		19	19	17	17	total		24	24	19	19	total		2	2			0	0	
			total(elective credits)	7	7	11	11	total(elective credits)		6	6	8	8	total(elective credits)		9	9	11	11	total(elective credits)		0			0	0	0
		total(required credits)	16	16	12	12	total(required credits)		14	14	12	12	total(required credits)		4	4	0	0	total(required credits)		9	9	9	9			
total			23	23	23	23	total		20	20	20	20	total		13	13	11	11	total		9	9	9	9			
																						128	128				

教務處承辦人員：

教務行政組 李惠敏

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

餐飲管理系 主任 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜蓁

115. 9. 11