

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	系訂核心能力指標	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			A	V			V			
2	培育餐飲服務人才	B	餐飲實務操作能力			B	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			C	V	V		V			
4	培育餐飲國際視野人才	D	餐飲外語應用能力			D	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			E		V	V				
6		F	整合應用能力			F			V	V			
7		G	餐飲創新創業能力			G			V				
8		H	生涯發展能力			H				V			
		I		I									
		J		J									
		K		K									
		L		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：14/14 3.專業必修學分數/時數：20/20；選修學分數/時數66/66 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)：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)TQC：1.Word實用級、2.Word進階級、3.Word專業級 (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 11.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。	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30日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經111年4月26日校課程規劃委員會會議通過 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會議通過 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年 月 日教務會議通過

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 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	觀光餐旅概論	2	2		餐旅美學	2	2						智慧觀餐導論	2	2		14	14
	國際禮儀			2	邏輯程式學			2	2				觀餐創業管理			2		
	餐旅文化	2	2															
	小計	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2		
專業必修	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	5	5	0	0	0	0	0	0	2	2	0		
	麵包製作			4	4												4	4
	小計	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	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 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				
專業選修	來台旅客接待實務			2 2	在地文化導覽	2 2		觀光餐旅企業實習	9 9		觀餐產品包裝設計	2 2		166	166			
	新鮮人專題			2 2	台灣茶學	2 2		觀光餐旅企業實習報告	1 1		觀光科技應用		2 2					
	創客專題			2 2	觀餐攝影美學	2 2		餐飲企業實習		9 9	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	餐飲企業實習報告		1 1								
	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	1 1	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					
	商業套裝軟體	2 2			進階巧克力製作	4 4		餐酒搭配藝術與行銷	3 3		海外參訪研習與報告	3 3						
	餐飲職場溝通與倫理			2 2	可可風味製程與品評	2 2		茶藝與美學		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 (下學期)	3 3				餐飲裝飾藝術	2 2							
	採購管理與成本控制			2 2	基礎中餐烹調	3 3				餐飲財務管理		2 2						
	巧克力製作			3 3	餐飲競賽實務(B)	3 3				餐飲趨勢		2 2						
	餐飲競賽實務(A)			3 3	餐飲專業日語		2 2			創意烘焙伴手禮	3 3							
					西式點心製作與盤飾		3 3			節慶禮盒餅乾製作		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							
					餐飲消費者行為		2 2			進階觀光餐旅企業實習報告	1 1							
					餐飲競賽實務(C)		3 3			海外參訪研習與報告	2 2							
	小計	5 5	29 29	小計	28 28	22 22	小計	16 16	15 15	小計	35 35	16 16						
	總計(選修)	2 2	10 10	總計(選修)	9 9	10 10	總計(選修)	10 10	10 10	總計(選修)	6 6	9 9	66 66					
	總計(必修)	19 19	12 12	總計(必修)	13 13	10 10	總計(必修)	0 0	0 0	總計(必修)	6 6	2 2	62 62					
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：

註冊組員 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 胡宜蓁

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