

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	培育具備務實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	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，惟不得重覆選修同一類，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日觀光學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經115年3月31日114學年度第2學期第1次通識教育委員會會議通過 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 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 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

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	系訂核心能力指標	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							

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上技能檢定-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。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)TOC：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。 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。 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議通過 本課程規劃經115年4月28日校課程規劃委員會議通過			

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
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	2	永續餐旅趨勢			2	2												
	茶產業概論			2	2	邏輯程式學			2	2												
	跨文化溝通技巧			2	2																	
	小計	4	4	6	6	小計	4	4	4	4	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
台灣茶學模組 (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	智慧服務與客服應用	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								
										★綠色健康蔬食			3 3						
	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												
						航空日語			2 2										
		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 進 業 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	3 3	0 0		小計	0 0	0 0		小計	0 0	0 0		餐飲企業實習(含報告)		9 9			
														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 胡宜泰