

景文科技大學 114 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113年10月29日113學年度第1學期第1次通識教育委員會通過 本課程規劃經114年3月12日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年3月19日學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經114年4月22日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經114年4月22日教務會議通過

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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
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								
		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														
	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 朱格珊

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 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

訂核心錄士作種

[illegible]

[illegible]

學年		一年級(114)				二年級(115)				三年級(116)				四年級(117)				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						觀光餐旅學院微學分	1	1																	
	智慧餐旅模組 (跨域)	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					33	33					
							AI顧客體驗設計			2	2	智慧餐旅專業研討			2	2									
	永續餐旅模組 (跨域)	飲料調製技能			2	2						★綠色健康蔬食	3	3											
												海洋生態解說			2	2									
		小計		3	3	4	4	小計		9	9	4	4	小計		7	7	6	6	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	餐飲企業實習(含報告)		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											
		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	觀餐人力資源管理	2	2											
		觀光餐旅趨勢	1	1			觀餐行銷管理	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																			
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			★蛋糕裝飾製作(二)	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			營養學	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											
		餐旅服務技術			3	3	色彩學應用			2	2	糖霜工藝	3	3											
		★麵包製作			4	4	★法式點心製作			3	3	觀餐創業管理實務			2	2									
		採購管理與成本控制			2	2	餐飲消費者行為			2	2	專題製作(二)			2	2									
		西餐烹調			3	3	★廣餅糕點製作			3	3	海外參訪研習與報告			2	2									
		★巧克力製作			3	3	餐飲專業英語(二)			2	2	★日式菓子甜點			3	3									
												餐飲財務管理			2	2									
												★義式冰淇淋製作			3	3									
												烘焙生產管理			2	2									
		小計		13	13	22	22	小計		14	14	19	19	小計		23	23	19	19	小計		0	0	0	0
		總計(選修)		10	10	8	8	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)		13	13	15	15	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	

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 胡宜蓁

2025Curriculum 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(114)				the second year(115)				the third year(116)				the fourth year(117)				total					
Category		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				
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Appreciation		2	2			History and Cultural Creativity Application		2	2	2	2	Life Concerns and Holistic Education		2	2				28	28	
		Creative Chinese Literature and Appreciation				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												
		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				

教務處承辦人員：

教務行政組 李惠榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心助教 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 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜泰

school year		the first year(114)				the second year(115)				the third year(116)				the fourth year(117)				total									
Category		Subject	1st semester credit	hour	2nd semester credit	hour	Subject	1st semester credit	hour	2nd semester credit	hour	Subject	1st semester credit	hour	2nd semester credit	hour	Subject	1st semester credit	hour	2nd semester credit	hour	credit	hour				
College Elective	Taiwan Tea Studies Module (Interdisciplinary)	Micro-Credential Program in the College	2	2			Introduction of Taiwan Tea Science	2	2			Micro-Credential Program in the College			2	2							33	33			
							Tea art and creative marketing			2	2																
							Micro-Credential Program in the College	2	2																		
							Micro-Credential Program in the College	1	1																		
	Taiwan Tea Studies Module (Interdisciplinary Sustainable Hospitality Module)	Intelligent Hospitality Marketing			2	2	Smart Services and Customer Service A	2	2			Sustainable Food and Beverage Management	2	2													
							AI Customer Experience Design			2	2	Seminar in Smart Hospitality			2	2											
		The Management of Beverage			2	2						Green and healthy vegetable food	3	3													
												Marine Ecology Interpretation			2	2											
total			3	3	4	4	total			9	9	4	4	total			7	7	6	6	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
	advanced professional	★Cake Decoration(1)			3	3											Hospitality Internship off Campus Report	9	9				21	21			
																	Restaurant Internship off Campus Report				9	9					
total			0	0	3	3	total			0	0	0	0	total			0	0	0	0	total			9	9	9	9
elective professional credit		Arrangement of inbound passenger and Maker Project			2	2	Aesthetic Photography	2	2			Packaging Design for Sightseeing and Practical MIS Projects(B)	2	2									52	52			
		Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2	Micro-Credential Program in the College			1	1	Management of Tourism Human Resources	2	2													
		The Trends in Tourism and Hospitality	1	1			Catering Marketing Management	2	2			Micro-Credential Program in the College	1	1	1	1											
		Micro-Credential Program in the College			1	1																					
		Workplace Communication and Understanding Food and Culinary Science	2	2			★Cake Decoration(2)	3	3			Tea Art and Aesthetics	2	2													
		Menu Design and Cuisine Description	2	2			★Creative baking souvenirs	3	3			Sugar art	3	3													
		Baking ingredients and production principles	2	2			Nutrition	2	2			★Exotic European Bread	4	4													
		Business Software Package	2	2			Cocoa Flavor Process and Evaluation			2	2	Baking store management	2	2													
		Catering and Hotel Service Skills			3	3	Coffee and Tea Management Practice			2	2	Hospitality Japanese	2	2													
		★Bread baking			4	4	Color applications			2	2	Frosting technique	3	3													
		Procurement management and cost control			2	2	★French pastry making			3	3	Entrepreneurial Management of Hospitality			2	2											
		Food and Beverage Management			3	3	Restaurant Consumer Behavior			2	2	Degree Project(2)			2	2											
		★Chocolate making			3	3	★Chinese and Taiwanese Pastry Making			3	3	Overseas research and study Report			2	2											
							Hospitality English(2)			2	2	★Japanese confectionery desserts			3	3											
												Restaurant Financial Management			2	2											
												★Making Gelato			3	3											
												Baking Production Management			2	2											
		total			13	13	22	22	total			14	14	19	19	total			23	23	19	19			total		
total(elective credits)			10	10	8	8	total(elective credits)			6	6	8	8	total(elective credits)			9	9	11	11	total(elective credits)			0	0	0	0
total(required credits)			13	13	15	15	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 李慶松

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：

觀光學院 胡宜芳