

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

校訂教育目標	
1	培養具有人文關懷情懷的能力
2	培養具備民主法治素養的能力
3	培養重視生涯規劃與終身學習的能力
4	培養身心健康與積極進取的能力
5	培養具有國際宏觀視野的能力
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	人文關懷與身心均衡
B	公民責任與倫理實踐
C	專業職能與終身學習
D	批判思辨與溝通表達
E	尊重多元與國際視野
F	
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 1 月 19 日
114 學年度第 2 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112年11月1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		一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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	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												
	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 林鼎政

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 胡宜華

114. 12. 24

景文科技大學 113學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 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	

本案業經本校 115 年 1 月 19 日
114 學年度第 2 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	具備餐飲實務操作能力
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: 29/29; 選修學分數/時數: 53/53 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.可列為證照專業課程為: 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」。 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: ◆Word實用級、◆Word進階級、◆Word專業級(3)Google: ◆GoogleAnalytics分析、◆Google Ads (搜尋廣告認證)、◆Google Ads (多媒體廣告認證)、◆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。	本課程規劃經113年3月13日系課程規劃小組通過 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通過 本課程規劃經113年4月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年4月 日教務會議通過 本課程規劃經113年10月9日系課程規劃小組通過 本課程規劃經113年10月22日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年 月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經113年 月 日教務會議通過 本課程規劃經114年10月9日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年10月15日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經114年10月18日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經114年10月18日教務會議通過 本課程規劃經114年12月23日系課程規劃小組通過 本課程規劃經114年12月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年 月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經115年 月 日教務會議通過

學年	一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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
院訂必修	觀光餐旅管理實務	2	2		智慧餐旅美學		2	2	永續餐旅管理	2	2						18	18
	國際禮儀			2	邏輯程式學		2	2	觀光行銷管理			2	2					
	餐旅文化	2	2		永續餐旅趨勢	2	2											
	茶產業概論			2														
	小計	4	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2	2	0	0	0		
院訂選修	觀光餐旅學院微學分	1	1		在地文化導覽	2	2		觀光餐旅學院微學分	2	2		觀光餐旅學院微學分	2	2		33	33
	觀光餐旅學院微學分	2	2		台灣茶學	2	2											
					茶藝文化與創意行銷			2	2									
					觀光餐旅學院微學分	1	1											
					觀光餐旅學院微學分	2	2											
	智慧餐旅行銷			2	2	2	2		永續餐飲與AI應用	2	2							
	智慧服務與客服應用							2	2			2	2					
永續餐旅模組	飲料調製技能			2	2				綠色健康蔬食			3	3			2	2	

學年		一年級(113)				二年級(114)				三年級(115)				四年級(116)				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		總計			
(跨域)				學分	時數	學分	時數			學分		時數	學分		時數			學分		時數	學分	時數	
專業必修	基礎專業	小計		3	3	4	4	小計		9	9	4	4	小計		4	4	5	5	小計		2	2
		餐旅服務技術		3	3			餐飲專業英語(一)		2	2			專題製作(一)		2	2						
		食品衛生與安全(含HACCP)		2	2			餐飲專業英語(二)				2	2										
		小計		5	5	0	0	小計		2	2	2	2	小計		2	2	0	0	小計		0	0
	進階專業																			觀光餐旅企業實習(含報告)		9	9
																				餐飲企業實習(含報告)			9
		小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		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						
		新鮮人專題				2	2	實務專題(B)		2	2	2	2	觀餐科技應用				2	2				
創客專題				2	2	觀光餐旅學院微學分					1	1	實務專題(B)		2	2	2	2					
實務專題(B)		2	2	2	2							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		1	1	1	1						
核心職能				3	3																		
觀光餐旅學院微學分				1	1																		
餐飲職場溝通與倫理		2	2			基礎西式烘焙		3	3			茶藝與美學		2	2								
食物認識與烹調科學		2	2			咖啡調製實務		2	2			餐飲連鎖經營管理		2	2								
商業套裝軟體		2	2			桌邊服務		2	2			餐飲專業日語(一)		2	2								
食物製備		3	3			基礎西餐烹調		3	3			酒吧經營管理		2	2								
飲料管理與調製				3	3	餐飲服務業品質管理		2	2			基礎法語		2	2								
基礎中餐烹調				3	3	餐飲消費者行為		2	2			現代點心與裝飾製作		3	3								
餐飲會計				2	2	宴會規劃與管理		2	2			麵包製作		4	4								
餐飲管理				2	2	料理歷史典故與人文素養		2	2			專題製作(二)				2	2						
營養學				2	2	世界葡萄酒		2	2			海外參訪研習與報告		2	2	2	2						
採購管理與成本控制				2	2	世界烈酒				2	2	餐飲裝飾藝術				2	2						
菜單設計與說菜技巧				2	2	色彩學應用					2	2	餐飲產業分析				2	2					
						蛋糕裝飾製作					3	3	餐飲專業日語(二)				2	2					
						美食媒體與寫作					2	2	電腦多媒體應用				2	2					
						觀光餐旅英語					2	2	餐飲財務管理				2	2					
						餐廳規劃與設計					3	3	媒體公關與危機處理				2	2					
						餐廳規劃與設計					2	2	網路社群行銷				2	2					
													觀餐創業管理				2	2					
													餐酒搭配藝術與行銷				3	3					
小計		12	12	28	28	小計		24	24	19	19	小計		26	26	28	28	小計		0	0		
	總計(選修)		9	9	12	12	總計(選修)		9	9	6	6	總計(選修)		7	7	10	10	總計(選修)		0	0	
	總計(必修)		13	13	10	10	總計(必修)		12	12	14	14	總計(必修)		6	6	2	2	總計(必修)		9	9	
總計		22	22	22	22	總計		21	21	20	20	總計		13	13	12	12	總計		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 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

20210323修訂

114.12.24

2024Curriculum of Four Year College, Department of beverage management , 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 and life-long learn
4	to cultivate the capacity to maintain physical and mental health and proact
5	to broden an international vision
6	to strengthen the professional skills and competitive edges
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 (113)				the second year(114)				the third year(115)				the fourth year(116)				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	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	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 courses							Career planning and development		2	2														
	General Education							Health and Recreation(A)/Liberal Education		2	2														
								Innovation Management(C)/Natural Science				2	2												
	others	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		0	0	0		0	

教務處承辦人員：

李臺榕

通識教育中心助教簽章：

曾柔雅

通識教育中心主任簽章：

李岳牧

系主任簽章

姚瞻海

院長簽章

張明宜

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 capabilities
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
index of department core abilities	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								

1. Total graduation credits: 128
2. Required general education credit/ hour : 28/28 ; college compulsory credit/ hou : 18/18
3. Required professional credit/ hour : 29/29 ; elective credit/hour : 53/53
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.

school year		the first year (113)						the second year(114)						the third year(115)						the fourth year(116)						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	credit	hour	credit	hour	credit	hour				
college compulsory credit		management practice to Tourism and International etiquette		2	2					Intelligent Hospitality Aesthetics				2	2	Sustainable Hospitality and Tourism Catering Marketing Management		2	2							18	18		
		Dining Culture		2	2			2	2	Introduction to Programmming Logic				2	2					2	2								
		Sustainable Hospitality and Tourism T								Introduction of Tea Industry		2	2																
		total		4	4	4	4			total		2	2	4	4	total		2	2	2	2	total		0	0			0	0
cvc	Taiwan Tea Studies Module (Interdisciplinary)	Micro-Credential Program in the College		1	1					Local cultural tour		2	2			Micro-Credential Program in the College		2	2			Micro-Credential Program in the College		2	2				
		Micro-Credential Program in the College		2	2					Introduction of Taiwan Tea Science		2	2																
										Tea art and creative marketin				2	2														
										Micro-Credential Program in the College		1	1																

school year		the first year (113)				the second year(114)				the third year(115)				the fourth year(116)				total											
Category		Subject		1st semester credit	2nd semester hour	Subject		1st semester credit	2nd semester hour	Subject		1st semester credit	2nd semester hour	Subject		1st semester credit	2nd semester hour	credit	hour										
College Elect	Smart Hospitality Module Interdisciplinary Sustainable Hospitality Module Professional Discipline					Micro-Credential Program in the College		2	2									33	33										
		Intelligent Hospitality Marketing			2	2	Smart Services and Customer Service		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		4	4	5	5	total		2	2	2	2				
required professional credit	foundational professional	Catering and Hotel Service Skills		3	3					Hospitality English(1)		2	2	Degree Project(1)		2	2							11	11				
		Food Service Sanitation and Safety(HA)		2	2					Hospitality English(2)			2	2															
		total		5	5	0	0	total		2	2	2	2	total		2	2	0	0	total		0	0			0	0		
	advanced professional																	Hospitality Internship off Campus Report		9	9				18	18			
																		Restaurant Internship off Campus Report				9	9						
		total		0	0	0	0	total		0	0	0	0	total		0	0	0	0	total		9	9	9	9				
elective professional credit		Arrangement of inbound passenger and Freshman Project				2	2	Aesthetic Photography		2	2				Packaging Design for Sightseeing and Application of hospitality and tourism		2	2							53	53			
		Maker Project				2	2	Micro-Credential Program in the College				1	1	Practical MIS Projects(B)		2	2	2	2										
		Practical MIS Projects(B)		2	2	2	2					Management of Tourism Human Resources		2	2														
		The Trends in Tourism and Hospitality		1	1					Micro-Credential Program in the College		1	1	1	1														
		Core Function				3	3																						
		Micro-Credential Program in the College				1	1																						
		Workplace Communication and Understanding Food and Culinary Science		2	2					Basic Bakery		3	3				Tea Art and Aesthetics		2	2									
		Business Software Package		2	2					Coffee and Tea Management Practice		2	2				Chain Store Management		2	2									
		Food Preparation Principles		3	3					Table side Service		2	2				Food and Beverage Japanese(1)		2	2									
		Beverage Making and Management				3	3	Western Cuisine Cooking		3	3					Bar management		2	2										
		Chinese Cuisine Cooking				3	3	Restaurant Service Quality Management		2	2					Basic French		2	2										
		Accounting in Food and Beverage				2	2	Restaurant Consumer Behavior		2	2					Modern Dessert Making and Plating		3	3										
		Food and Beverage Management				2	2	Banquet Management		2	2					Bread baking		4	4										
		Nutrition				2	2	Cuisine historical allusion and humanism		2	2					Degree Project(2)				2	2								
		Procurement management and cost control				2	2	World wine		2	2					Overseas research and study Report		2	2	2	2								
		Menu Design and Cuisine Description				2	2	World spirits				2	2	Catering Decorative Art				2	2										
								Color applications				2	2	Restaurant Industry Analysis				2	2										
								Cake Decoration				3	3	Hospitality Japanese(2)				2	2										
								Food Media and Writing				2	2	Computer multimedia applications				2	2										
								Sightseeing and Travel English				2	2	Restaurant Financial Management				2	2										
								Restaurant planning and design				3	3	Public Relations and Crisis Management				2	2										
								Restaurant planning and design				2	2	online social marketing				2	2										
														Entrepreneurial Management of Hospitality				2	2										
														The Art and Marketing of Wine Pairing				3	3										
		total		12	12	28	28	total		24	24	19	19	total		26	26	28	28	total		0	0	0	0				
		total(elective credits)		9	9	12	12	total(elective credits)		9	9	6	6	total(elective credits)		7	7	10	10	total(elective credits)		0	0	0	0				
		total(required credits)		13	13	10	10	total(required credits)		12	12	14	14	total(required credits)		6	6	2	2	total(required credits)		9	9	9	9	75	75		
		total		22	22	22	22	total		21	21	20	20	total		13	13	12	12	total		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 蔡朝宜