

景文科技大學 109學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系管理組 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	修訂記錄
1.畢業學分數:128	本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過
2.通識必修學分數/時數：30/30；院訂必修學分數/時數：10/10	本課程規劃經109年04月08日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
3.專業必修學分數/時數20/20；選修學分數/時數：68/68	本課程規劃經109年05月12日課程規劃及教務聯席會議通過
4.單學期課程，得以實際情形上下學期對開或調整。	本課程規劃經109年12月17日課程規劃及教務聯席會議通過
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。	本課程規劃經110年01月05日系課程規劃小組通過
6.可列為終端學習課程為(建議三年級以上課程)：專題製作(一)、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。	本課程規劃經110年01月07日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
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專英級證書。(多益及PVQC可追溯至入學前二年)	本課程規劃經110年03月23日系課程規劃小組通過
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	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
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）	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
(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。	本課程規劃經111年02月15日系課程規劃小組通過
(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」。	本課程規劃經111年02月24日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過
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)。	本課程規劃經111年3月14日系課程規劃小組通過
(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：◆Google Analytics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。	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
11.自110學年度起修習實習課程，畢業學分數最高採計18學分，已修習者不溯及既往	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111年5月2日系課程規劃小組通過
	本課程規劃經111年5月6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5月 日校課程規劃委員會會議通過
	本課程規劃經111年5月 日教務會議通過
	本課程規劃經111年10月12511系課程規劃小組通過
	本課程規劃經111年10月27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 月 日課程規劃委員會會議通過
	本課程規劃經111年 月 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

學年		一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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	觀光餐旅概論	2	2		餐旅美學	2	2												
	國際禮儀	2	2		邏輯程式學			2	2										
	餐旅文化			2	2														
	小計	4	4	2	2	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	10	10			
專業必修	基礎專業	食物製備原理	2	2		餐飲專業英語(二)	2	2			宴會專題製作(一)	2	2						
		餐旅服務技術	3	3		營養學			2	2									
		飲料管理與調製	3	3															
		餐飲管理			2	2													
		餐飲專業英語(一)			2	2													
		食品衛生與安全（含HACCP）			2	2													
	小計	8	8	6	6	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	20	20			

學年		一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				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		學分 時數			
進 階 專 業																				10	10		
	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計				
專 業 選 修		來台旅客接待實務			2	2	在地文化導覽	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	觀餐產品包裝設計	2	2				
		新鮮人專題			2	2	台灣茶學	2	2			觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	智慧觀餐導論	2	2				
		創客專題			2	2	觀餐攝影美學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			觀餐科技應用			2	2		
		茶產業概論			3	3	茶藝文化與創意行銷			2	2	觀光餐旅企業實習報告	1	1			觀餐創業管理			2	2		
		實務專題(B)	2	2	2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	餐飲企業實習			9	9	實務專題(B)	2	2	2	2		
		觀光餐旅學院微學分			1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1	餐飲企業實習報告			1	1	觀光餐旅學院微學分	1	1	1	1		
							核心職能	3	3	3	3												
		商業套裝軟體	2	2			咖啡調製實務			2	2	異國料理	3	3			海外參訪研習與報告	3	3				
		餐飲職場溝通與倫理	2	2			餐飲行銷學	2	2			西式冷廚製作	3	3			餐飲人力資源管理	2	2				
		菜單設計與說菜技巧			2	2	世界葡萄酒與烈酒	2	2			茶藝與美學	2	2			餐飲連鎖經營管理	2	2				
		基礎中餐烹調			3	3	基礎西餐烹調	3	3			日式料理			3	3	餐飲服務品質管理	2	2				
		餐飲會計			2	2	餐飲專業日語(一)	2	2			餐酒搭配藝術與行銷			2	2	酒吧經營管理	2	2				
		食材認識與採購管理			2	2	餐飲消費者行為	2	2			餐酒搭配藝術與行銷			3	3	基礎法語	2	2				
		餐飲競賽實務(A)			3	3	觀光餐旅英語			2	2						西式點心製作與裝飾	3	3				
							餐飲專業日語(二)			2	2						宴會專題製作(二)			2	2		
							宴會規劃與管理	2	2								拉糖藝術與巧克力製作			3	3		
							基礎西式烘焙	3	3								餐飲財務管理			2	2		
							色彩學應用			2	2						網路社群行銷 (109)			2	2		
							蛋糕裝飾製作			3	3						餐飲趨勢			2	2		
							餐飲競賽實務(B)	3	3								餐廳規劃與設計			2	2		
							餐飲競賽實務(C)			3	3						電腦多媒體應用			2	2		
							蛋糕裝飾製作(一)	3	3								進階觀光餐旅企業實習	9	9				
							蛋糕裝飾製作(二)			3	3						進階觀光餐旅企業實習報告	1	1				
		小計	6	6	24	24	小計	34	34	25	25	小計	21	21	21	21	小計	33	33	22	22		
		總計(選修)	4	4	7	7	總計(選修)	9	9	9	9	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	8	8	11	11	68	68
		總計(必修)	18	18	14	14	總計(必修)	12	12	12	12	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	4	4	0	0	60	60
總 計		22	22	21	21	總 計	21	21	21	21	總 計	10	10	10	10	總 計	12	12	11	11	128	128	

教務處承辦人員：

註冊組 李臺榕

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

20220413修訂

本案業經本校 112 年 4 月 11 日 學年度第 2 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過