

景文科技大學 109學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 日間部四年制課程規劃表

1	培育餐飲管理人才
2	培育餐飲服務人才
3	培育餐飲廚藝技術人才
4	培育餐飲國際視野人才
5	培育餐飲創新創業人才
6	
7	
8	

A	餐飲管理能力
B	餐飲實務操作能力
C	餐飲活動規劃與執行能力
D	餐飲外語应用能力
E	餐飲多元文化溝通能力
F	整合應用能力
G	餐飲創新創業能力
H	生涯發展能力
I	
J	
K	
L	

		系訂教育目標							
		1	2	3	4	5	6	7	8
系訂 核心 能力 指標	A	√				√			
	B	√				√			
	C	√	√			√			
	D	√	√			√			
	E		√		√				
	F				√	√			
	G				√				
	H						√		
	I								
	J								
	K								
	L								

附則		修訂紀錄
<p>1.畢業學分數:128                  2.通識必修學分數/時數:30/30;院訂必修學分數/時數:10/10                  3.專業必修學分數/時數:19/19;選修學分數/時數:69/69                  4.單學期課程，得以實際情形上下學期對調或調整。                  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):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。                  7.本系英語能力檢定須符合多益測驗檢定400分或校園英語檢定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.餐飲類證照專業門檻:畢業前需取得餐飲相關證照A級一張或B級二張(C級證照兩張等同B級證照一張)。                  (1)入學前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/丙級證照，可列入畢業門檻。若取得乙級證照者，即表示已通過餐飲類證照專業門檻。                  (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:獲得決賽前二名者得以抵免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.電腦證照專業門檻: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.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。</p>		<p>本課程規劃經109年03月17日系課程規劃小組通過                  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通過                  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                  本課程規劃經110年01月05日系課程規劃小組通過                  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通過                  本課程規劃經110年03月27日課程規劃及教務聯席會議通過                  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02月15日系課程規劃小組通過                  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通過                  本課程規劃經111年5月 日校課程規劃委員會通過                  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25日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通過                  本課程規劃經111年 月 日校課程規劃委員會通過</p>

學年	一年級(109)				二年級(110)				三年級(111)				四年級(112)				總計		
	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										10	10	
	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								
專業 必修	食物製備原理	2	2		營養學	2	2						宴會專題製作(一)	2	2		19	19	
	基礎中餐烹調	3	3																
	基礎西式烘焙	3	3																
	餐飲管理			2	2														
	基礎西餐烹調			3	3														
	食品衛生與安全(含HACCP)			2	2														
小計	8	8	7	7			2	2	0	0	0	0			2	2	0	0	
進階 專業																	0	0	
	小計	0	0	0	0			0	0	0	0	0							
		來台旅客接待實務		2	2	在地文化博覽	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2	餐旅產品包裝設計	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	

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		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				
專業選修	創客專題		2			觀光攝影美學	2	2			觀光餐旅企業實習	9	9			觀光科技應用							
	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			觀光創業管理			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													
	商業食裝軟體	2	2			中式點心製作	3	3			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			蛋糕裝飾製作	3	3			西式冷廚製作	3	3			英語能力檢定	2	2					
	餐飲專業英語(一)			2	2	麵包製作	4	4			茶藝與美學	2	2			西式點心製作與裝飾	3	3					
	食材認識與採購管理			2	2	菜單設計與說菜技巧	2	2			網路社群行銷	2	2			蔬食雕刻與裝飾	3	3					
	進階中餐烹調			3	3	色彩學應用	2	2			餐服服務業品質管理			2	2	新亞洲料理	3	3					
	進階西餐烹調			3	3	廚藝專業英語	2	2			日式料理			3	3	餐飲連鎖經營管理			2	2			
	餐旅服務技術			3	3	餐飲專業日語(一)	2	2			餐酒搭配藝術與行銷	2	2			現代烹調			3	3			
	餐飲競賽實務(A)			3	3	餐飲行銷學	2	2			餐飲財務管理	2	2			拉糖藝術與巧克力製作			3	3			
						基礎法式料理	3	3			餐飲裝飾藝術			3	3	宴會專題製作(二)			2	2			
						餐飲競賽實務(B)	3	3			餐酒搭配藝術與行銷			3	3	餐飲趨勢			2	2			
						專業法國料理(一)	2	2								餐廳規劃與設計			2	2			
						餐飲消費者行為			2	2						進階觀光餐旅企業實習	9	9					
						西式餐製備			3	3						進階觀光餐旅企業實習報告	1	1					
						中式宴會菜餚製作			3	3													
						專業法國料理(二)			2	2													
						進階法式料理			3	3													
						餐飲專業日語(二)			2	2													
						咖啡調製實務			2	2													
						蛋糕裝飾製作(一)	3	3															
						蛋糕裝飾製作(二)			3	3													
						餐飲競賽實務(C)			3	3													
						小計	8	8	26	26													
						小計	43	43	31	31													
						小計	23	23	28	28													
		總計(選修)	4	4	6	6	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	10	10	10	10	總計(選修)	8	8	11	11	69	69
		總計(必修)	18	18	15	15	總計(必修)	12	12	10	10	總計(必修)	0	0	0	0	總計(必修)	4	4	0	0	59	59
		總計	22	22	21	21	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**

20220413第1次

本案業經本校 111 年 11 月 15 日 11 學年度第 1 學期第 1 次課程規劃及教務聯席會議修正通過