

景文科技大學 115學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 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操的能力
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 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日觀光餐旅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 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
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：

通識教育中心朱榕珊

通識教育中心主任簽章：

通識教育中心李岳牧

系主任簽章：

餐飲管理系 姚瞻海

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓉

景文科技大學 115 學年度 觀光餐旅學院 餐飲管理系廚藝組 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 3 次課程規劃
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	具備廚藝實務操作能力
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	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								

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):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。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:◆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 日	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 日	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 日	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數		科 日	第一學期 學分 時數	第二學期 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	邏輯程式學		2	2										
	茶產業概論			2	永續餐旅趨勢		2	2										
	跨文化溝通技巧			2														
	小計	4	4	6	小計	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0		
院訂選修	台灣茶學模組(跨域)	2	2		台灣茶學	2	2											
	智慧餐旅模組(跨域)				★茶藝文化與創意行銷		2	2										
				2	智慧服務與客服應用	2	2		永續餐飲與AI應用	2	2							
					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			2	★飲料調製技能				★海洋生態解說	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	學分 時數								
修	(跨域)																29	29					
	航空接待候組 (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	★中餐烹調	3	3			★西式套餐製備	3	3			專題製作(一)	2	2				12	12				
		食品衛生與安全(含HACCP)				2	餐飲專業英語(一)			2	2												
		小計	3	3	2	2	小計	3	3	2	2	小計	2	2	0	0	小計			0	0	0	0
	進階專業																觀光餐旅企業實習(含報告)	9	9			18	18
																	餐飲企業實習(含報告)			9	9		
		小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	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					52	52			
		新鮮人專題				2	2	實務專題(B)	2	2	2	2	觀光科技應用			2	2						
創客專題		2	2			觀餐行銷管理	2	2			實務專題(B)	2	2	2	2								
觀光餐旅趨勢		1	1			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	1	1	1	1								
觀光餐旅學院微學分		2	2			永續餐旅管理	2	2			觀光餐旅學院微學分	2	2										
實務專題(B)		2	2	2	2																		
食物認識與烹調科學		2	2			營養學	2	2			茶藝與美學	2	2										
色彩學應用		2	2			★台灣小吃	3	3			★日式料理	3	3										
菜單設計與說菜技巧		2	2			蛋糕裝飾製作	3	3			海外參訪研習與報告	2	2	2	2								
商業套裝軟體		2	2			★法式料理	3	3			餐飲財務管理	2	2										
餐飲管理		2	2			餐飲服務業品質管理	2	2			餐廳規劃與設計	2	2										
★西餐烹調		3	3			進階西餐烹調			3	3	餐飲專業英語(二)	2	2										
★餐飲裝飾藝術		2	2			★中式點心製作			3	3	餐飲專業日語	2	2										
西式烘焙				3	3	咖啡調製實務			2	2	專題製作(二)			2	2								
餐旅服務技術				3	3	餐酒搭配藝術與行銷			3	3	麵包製作			4	4								
採購管理與成本控制				2	2	餐飲消費者行為			2	2	★現代烹調			3	3								
★西式冷廚製作				3	3						餐飲創業管理			2	2								
★蔬果雕刻與盤飾				3	3						★中式宴會菜餚製作			3	3								
食物製備				3	3						餐飲連鎖經營管理			2	2								
											新台菜料理			3	3								
											★異國料理			3	3								
		小計	23	23	24	24	小計	23	23	16	16	小計	22	22	31	31	小計	0	0		0	0	
		總計(選修)	11	11	8	8	總計(選修)	6	6	6	6	總計(選修)	10	10	11	11	總計(選修)	0	0	0	0	76	76
		總計(必修)	11	11	14	14	總計(必修)	15	15	14	14	總計(必修)	4	4	0	0	總計(必修)	9	9	9	9		
總計			22	22	22	22	總計	21	21	20	20	總計	14	14	11	11	總計	9	9	9	9	128	128

教務處承辦人員：

教務行政組
組員李臺榕

系助教簽章：

餐飲管理系
組員許景華

系主任簽章：

餐飲管理系
主任姚曉玲

院長簽章：

觀光餐旅學院
院長胡宜蓁