

景文科技大學 111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

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：14/14 3.專業必修學分數/時數：20/20；選修學分數/時數：66/66 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。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」。 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日校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11月15日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經111年11月15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通過 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃委員會通過 本課程規劃經112年 月 日教務會議通過				

學年		一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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		
院訂必修	觀光餐旅管理實務	2	2			餐旅美學			2	2						智慧觀餐導論	2	2			14	14
	國際禮儀	2	2			邏輯程式學	2	2								觀餐創業管理			2	2		
	餐旅文化			2	2																	
	小計	4	4	2	2	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	2	2	2	2		
	基礎西餐烹調	3	3			營養學	2	2								專題製作(一)	2	2			20	20
	基礎西式烘焙(下)	3	3			西式套餐製備			3	3												
	餐飲管理			2	2																	
	基礎中餐烹調(上)			3	3																	

學年		一年級(111)				二年級(112)				三年級(113)				四年級(114)				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							
	進 階 專 業	食品衛生與安全（含HACCP）				2	2													0	0						
		小計		6	6	7	7	小計		2	2	3	3	小計		0	0	0	0			小計		2	2	0	0
		小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0			小計		0	0	0	0
專 業 選 修		來台旅客接待實務				2	2	在地文化導覽		2	2			觀光餐旅企業實習		9	9			觀餐產品包裝設計		2	2				
		新鮮人專題				2	2	台灣茶學		2	2			觀光餐旅企業實習報告		1	1			觀餐科技應用				2	2		
		創客專題		2	2			觀餐攝影美學		2	2			餐飲企業實習				9	9	實務專題(B)		2	2	2	2		
		茶產業概論				2	2	茶藝文化與創意行銷				2	2	餐飲企業實習報告				1	1								
		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	1	1								
		觀光餐旅學院微學分		1	1	1	1	觀光餐旅學院微學分		1	1	1	1	實務專題(B)		2	2	2	2	觀光餐旅學院微學分		1	1	1	1		
		觀光餐旅趨勢		1	1																						
		核心職能				3	3																				
		食物認識與烹調科學		2	2			餐飲行銷學		2	2			茶藝與美學		2	2			新亞洲料理		3	3				
		食物製備		2	2			進階中餐烹調		3	3									海外參訪研習與報告		3	3				
		商業套裝軟體		2	2			蛋糕裝飾製作(一)		3	3									餐飲財務管理		2	2				
		餐飲專業英語(一)				2	2	法式料理		3	3									西式點心製作與盤飾		3	3				
		採購管理與成本控制				2	2	菜單設計與說菜技巧		2	2									餐飲裝飾藝術		3	3				
		餐飲職場溝通與倫理		2	2			餐飲專業英語(二)		2	2									餐廳規劃與設計				2	2		
		中式點心製作				3	3	餐飲專業日語		2	2									現代烹調				3	3		
		西式冷廚製作				3	3	色彩學應用		2	2									專題製作(二)				2	2		
		餐旅服務技術				3	3	產品包裝造型與設計		2	2									餐飲連鎖經營管理				2	2		
		餐飲競賽實務(A)				2	2	料理歷史典故與人文素養		2	2									拉糖藝術與巧克力製作				3	3		
								美食媒體與寫作				2	2							餐飲產業分析				2	2		
								餐飲消費者行為				2	2							複合式餐廳餐點製作				3	3		
								進階西餐烹調				3	3							中式宴會菜餚製作				3	3		
								咖啡調製實務				2	2							海外參訪研習與報告		2	2				
								蛋糕裝飾製作(二)				3	3							餐飲裝飾藝術		2	2				
								蔬果雕刻與盤飾				3	3														
								餐飲競賽實務(B)		2	2																
								餐飲競賽實務(C)				2	2														
								餐酒搭配藝術與行銷				3	3														
		小計		14	14	27	27	小計		34	34	25	25	小計		15	15	13	13	小計		23	23	25	25		
		總計(選修)		8	8	7	7	總計(選修)		11	11	5	5	總計(選修)		10	10	10	10	總計(選修)		6	6	9	9	66	66
		總計(必修)		14	14	15	15	總計(必修)		10	10	15	15	總計(必修)		0	0	0	0	總計(必修)		6	6	2	2	62	62
總 計				22	22	22	22	總 計		21	21	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 李臺榕

系助教簽章：

餐飲管理系 許景華

系主任簽章：

管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

本案業經本校 112 年 4 月 25 日 111 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