

景文科技大學 113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
校訂基本素養指標	A	○		○	○	○			
	B		○	○		○	○		
	C	○		○	○		○		
	D	○				○			
	E	○			○	○	○		
	F								
	G								
	H								
	I								
	J								
	K								
	L								

本案業經本校 114 年 11 月 18 日
114 學年度第 1 次課程規劃及
教務聯席會議修正通過

附則

- 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運能畢業條件施行細則』，學生須於畢業前通過體運能測驗方可畢業。
- 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。

修訂紀錄

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：

系主任 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 院長 胡宜壽

景文科技大學 113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 114 年 11 月 18 日
114 學年度第 1 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
系訂核心能力指標	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.早學期課程，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(選識三年級以上課程)：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)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]係銜接課程，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會議通過 本課程規劃經113年4月 日校課程規劃委員會會議通過 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會議通過 本課程規劃經113年10月18日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經113年10月18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 2	邏輯程式學			2 2	簡餐行銷管理		2 2							
		餐旅文化		2 2		永續餐旅趨勢		2 2											
		茶產業概論		2 2															
		小計		4 4	4 4	小計		2 2	4 4	小計		2 2	2 2	小計		0 0	0 0		
系 海系學程組 (跨域)		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			
		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											

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				
訂選修	一 模	智慧餐旅模組 (跨域)	智慧餐旅行銷			2	2			永續餐飲與AI應用	2	2						33	33				
							2	2	AI顧客體驗設計			2	2	智慧餐旅專業研討			2			2			
	旅永 模續 (跨組餐)	飲料調製技能			2	2							3	3	海洋生態解說			2	2				
		小計	3	3	4	4	小計	9	9	4	4	小計	4	4	5	5	小計	2	2	2	2		
專業必修	基礎專業		基礎中餐烹調	3	3			西式套餐製備	3	3			專題製作(-)	2	2				12	12			
			食品衛生與安全(含HACCP)			2	2	餐飲專業英語(-)			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
	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	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			觀光餐旅學院微學分			1	1	實務專題(B)	2	2	2	2						
			觀光餐旅趨勢	1	1								觀餐人力資源管理			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						
			實務專題(B)	2	2	2	2																
			食物認識與烹調科學	2	2			色彩學應用	2	2			茶藝與美學	2	2								
			餐飲職場溝通與倫理	2	2			進階中餐烹調	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			料理歷史典故與人文素養	2	2			麵包製作	4	4								
			基礎西餐烹調	3	3			產品包裝造型與設計	2	2			餐飲裝飾藝術	2	2								
			食物製備			3	3	營養學	2	2			餐飲專業英語(二)	2	2								
			基礎西式烘焙			3	3	餐飲消費者行為			2	2	餐飲專業日語(一)	2	2								
			採購管理與成本控制			2	2	新亞洲料理			3	3	現代烹調			3	3						
			西式冷廚製作			3	3	中式點心製作			3	3	新台菜料理			3	3						
			蔬果雕刻與盤飾			3	3	進階西餐烹調			3	3	中式宴會菜餚製作			3	3						
			餐旅服務技術			3	3	餐酒搭配藝術與行銷			3	3	餐廳規劃與設計			2	2						
								咖啡調製實務			2	2	餐飲連鎖經營管理			2	2						
								美食媒體與寫作			2	2	異國料理			3	3						
													餐飲產業分析			2	2						
													餐飲專業日語(二)			2	2						
													專題製作(二)			2	2						

教務處承辦人：

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

2024Curriculum of Four Year College, Department of Food and Beverage Management Culinary Division , 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		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
required general education courses	basic general education courses	Creative Chinese Literature and Appreciation	2	2			History and Cultural Creativity			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：

教務處行政組
組員 李臺榕

通識教育中心助教簽章：

通識教育中心
計畫助理 曾柔雅

通識教育中心主任簽章

通識教育中心
主任 李岳牧

系主任簽章：

餐飲管理系
主任 姚瞻海

系長簽章：

系長 胡宜美

2024Curriculum of Four Year College, Department of Food and Beverage Management Culinary Division , College of Hospitality & Tourism Management , JUST

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 capability
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								

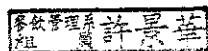
Supplementary regulations																									
1.Total graduation credits: 128 2.Required general education credit/ hour : 28/28 ; college compulsory credit/hou : 18/18 3.Required professional credit/ hour : 30/30 ; elective credit/hour : 52/52 4. Single-semester courses can be flexibly switched 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.																									
1. Total graduation credits: 128																									
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	
college compulsory credit	management practice to Tourism and			2	2	Intelligent Hospitality Aesthetics			2	2	Sustainable Hospitality and Tourism			2	2									18	18
	International etiquette			2	2	Introduction to Programming Logic			2	2	Catering Marketing Management	2	2												
	Dining Culture	2	2			Sustainable Hospitality and Tourism T	2	2																	
	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					
Taiwan Tea	Micro-Credential Program in the Colle	1	1			Local cultural tour	2	2			Micro-Credential Program in the Coll	2	2			Micro-Credential Program in the Coll	2	2							
	Micro-Credential Program in the Colle	2	2			Introduction of Taiwan Tea Science	2	2																	

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	1st semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	Subject	1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	1st semester credit	2nd semester hour	credit	hour			
College Elective	Studies Module (Interdisciplinary y)						Tea art and creative marketin			2	2								33	33			
							Micro-Credential Program in the Colle	1	1														
							Micro-Credential Program in the Colle	2	2														
	Smart Hospitality Module	Intelligent Hospitality Marketing			2	2	Smart Services and Customer Service A	2	2			Sustainable Food and Beverage Mana	2	2									
							AI Customer Experience Design			2	2	Seminar in Smart Hospitality			2	2							
	Sustainable Hospitality Module	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	Chinese Cuisine Cooking	3	3			Western set meal preparatio	3	3			Degree Project(1)	2	2					12	12			
		Food Service Sanitation and Safety(HA			2	2	Hospitality Engilsh(1)			2	2												
		total	3	3	2	2	total	3	3	2	2	total	2	2	0	0	total	0			0	0	0
	advanced professional																Hospitality Internship off Campus Re	9	9			18	18
																	Restaurant Internship off Campus Re			9	9		
		total	0	0	0	0	total	0	0	0	0	total	0	0	0	0	total	0	0	9	9		
elective professional credit		Arrangement of inbound passenger and			2	2	Aesthetic Photography	2	2			Packaging Design for Sightseeing and	2	2					52	52			
		Freshman Project			2	2	Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2	Tourism Technology Application			2	2							
		Maker Project	2	2			Micro-Credential Program in the Colle			1	1	Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2							
		The Trends in Tourism and Hospitality	1	1								Management of Tourism Human Rese			2	2							
		Micro-Credential Program in the Colle			1	1						Micro-Credential Program in the Coll	1	1	1	1							
		Practical MIS Projects(B)	2	2	2	2																	
		Understanding Food and Culinary Scie	2	2			Color applications	2	2			Tea Art and Aesthetics	2	2									
		Workplace Communication and	2	2			Advanced Chinese Cooking	3	3			Japanese cuisine	3	3									
		Menu Design and Cuisine Description	2	2			Cake Decoration	3	3			Overseas research and study Report	2	2	2	2							
		Business Software Package	2	2			French Cuisine	3	3			Restaurant Financial Management	2	2									
		Food and Beverage Management	2	2			Cuisine historical allusion and humanis	2	2			Bread baking	4	4									
		Western Cuisine Cooking	3	3			Product Packing Design and Styling	2	2			Catering Decorative Art	2	2									
		Food Preparation Principles			3	3	Nutrition	2	2			Hospitality Engilsh(2)	2	2									
		Basic Bakery			3	3	Restaurant Consumer Behavior			2	2	Food and Beverage Japanese(1)	2	2									
		Procurement management and cost con			2	2	New Asian Cuisine			3	3	modern cooking			3	3							
		Western-style cold kitchen production			3	3	Chinese Dessert Preparing			3	3	New Taiwanese Cuisine			3	3							
		Creative Vegetable and Fruit Sculpture			3	3	Advance Western			3	3	Banquet menu preparation and practic			3	3							
		Catering and Hotel Service Skills			3	3	The Art and Marketing of Wine Pairing			3	3	Restaurant planning and design			2	2							
							Coffee and Tea Management Practice			2	2	Chain Store Mangement			2	2							
							Food Media and Writing			2	2	exotic cuisine			3	3							
												Restaurant Industry Analysis			2	2							
												Hospitality Japanese(2)			2	2							
												Degree Project(2)			2	2							
			total	18	18	24	24	total	21	21	21	21	total	24	24	31	31	total	0	0	0	0	
		total(elective credits)	11	11	10	10	total(elective credits)	8	8	6	6	total(elective credits)	8	8	9	9	total(elective credits)	0	0	0	0		
		total(required credits)	11	11	12	12	total(required credits)	13	13	14	14	total(required credits)	6	6	2	2	total(required credits)	9	9	9	9		
total			22	22	22	22	total	21	21	20	20	total	14	14	11	11	total	9	9	9	9		
																			128	128			

教務處承辦人員：



系助教簽章：



系主任簽章：



院長簽章：

