

景文科技大學 110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	
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	

系訂核心能力指標	
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	餐飲外語應用能力
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
系訂核心能力指標對應矩陣表	A	V				V			
	B	V				V			
	C	V	V		V				
	D	V	V		V				
	E		V	V					
	F			V	V				
	G			V					
	H					V			
	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：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)：宴會專題製作(一)、宴會專題製作(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PVOC專家級證書。(多益及PVOC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)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MCCC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.實習課程畢業學分數，最高採計18學分。	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會議通過 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110年06月21日系課程規劃小組通過 本課程規劃經110年 月 日觀光餐旅學院課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經110年 月 日課程規劃及教務聯席會議通過 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會議通過 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會議通過 本課程規劃經111年11月15日校課程規劃委員會會議通過 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會議通過 本課程規劃經112年 月 日校課程規劃委員會會議通過 本課程規劃經112年 月 日教務會議通過

[illegible]

學年	一年級(110)				二年級(111)				三年級(112)				四年級(113)				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	科 目	第一學期 學分 時數	第二學期 學分 時數	學分 時數		
專	小計	0 0	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		189	189
	創客專題	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					
	茶產業概論		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					
	實務專題(B)	2 2	2 2	茶藝文化與創意行銷		2 2	餐飲企業實習報告		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	實務專題(B)	2 2	2 2	觀光餐旅學院微學分	1 1	1 1	實務專題(B)			觀光餐旅學院微學分	1 1	1 1			
	核心職能		3 3	觀光餐旅學院微學分	1 1	1 1	實務專題(B)	2 2	2 2				核心職能					
	食物認識與烹調科學	2 2		餐飲行銷學	2 2		餐酒搭配藝術與行銷	3 3		新亞洲料理	3 3		食物認識與烹調科學					
	食物製備	2 2		中式點心製作	3 3		茶藝與美學		2 2	海外參訪研習與報告	3 3		食物製備					
	商業套裝軟體	2 2		蛋糕裝飾製作(一)	3 3					英語能力檢定	2 2		商業套裝軟體					
	餐飲專業英語		2 2	基礎法式料理	3 3					西式點心製作與裝飾	3 3		餐飲專業英語					
	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		採購管理與成本控制					
	餐飲職場溝通與倫理		2 2	廚藝專業英語	2 2					進階觀光餐旅企業實習	9 9		餐飲職場溝通與倫理					
	進階中餐烹調		3 3	餐飲專業日語	2 2					進階觀光餐旅企業實習報告	1 1		進階中餐烹調					
	進階西餐烹調		3 3	色彩學應用	2 2					現代烹調		3 3	進階西餐烹調					
	餐旅服務技術		3 3	專業法國料理(一)	2 2					宴會專題製作(二)		2 2	餐旅服務技術					
	餐飲競賽實務(A)		3 3	蔬果雕刻與裝飾		3 3				餐飲連鎖經營管理		2 2	餐飲競賽實務(A)					
				餐飲消費者行為		2 2				拉糖藝術與巧克力製作		3 3						
				進階法式料理		3 3				餐飲趨勢		2 2						
				咖啡調製實務		2 2				餐廳規劃與設計		2 2						
				蛋糕裝飾製作(二)		3 3				中式宴會菜餚製作		3 3						
				專業法國料理(二)		2 2				海外參訪研習與報告	2 2							
				餐飲競賽實務(B)	3 3					餐飲裝飾藝術	2 2							
				餐飲競賽實務(C)		3 3												
				法式料理	3 3													
				西式冷廚製作	3 3													
	小計	11 11	30 30	小計	39 39	23 23	小計	16 16	15 15	小計	33 33	22 22	小計	6 6	9 9	66 66		
	總計(選修)	6 6	7 7	總計(選修)	11 11	7 7	總計(選修)	10 10	10 10	總計(選修)	6 6	9 9	總計(選修)	6 6	9 9	66 66		
	總計(必修)	16 16	15 15	總計(必修)	10 10	13 13	總計(必修)	0 0	0 0	總計(必修)	6 6	2 2	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	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：

餐飲管理系 蔡淳伊

院長簽章：

觀光餐旅學院 胡宜蓁

20210420修訂

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