

餐飲管理系 日間部四技基礎能力指標與課程地圖

必修

系選修

通識課程

類別	年級		一年級		二年級		三年級		四年級		相關證照	就業職稱	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期					
基礎能力	通識能力	人文藝術領域	國文	中文				應用中文				提供未來職涯發展之基礎	
			藝術	藝術概論									
			多元智能					人文藝術通識課程					
	社會領域	歷史											
		法政			政府與行政								
		心理	人際溝通與情緒管理		心理學				社會領域通識課程				
自然領域	多元智能					自然領域通識課程							
	生命關懷	全民國防教育軍事訓練-全民國防		全民國防教育軍事訓練-防衛動員		生命關懷與學習認證							
	體適能		大一體育(必修)		大二體育(必修)						體適能檢定	一般人員	
	基本能力	語文多元能力	大學英文		英文聽講實習		餐飲英文 I		餐飲日文		GEPT(全民英檢) TOEIC(多益) IELTS(雅思) 日文檢定	一般人員	
									餐飲英文 II				

餐飲管理系 日間部四技專業能力指標與課程地圖

必修 選修 學院必修 學院選修

	一年級		二年級		三年級		四年級		相關證照	就業職稱	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期			
四技專業能力	烘焙專業能力	麵包實作 I		麵包實作 II						烘焙食品—麵包丙級、乙級 烘焙食品—蛋糕丙級、乙級	
	中餐專業能力	中餐烹調實作 I		中餐烹調實作 II				畢業製作與宴會實務		中餐烹調—葷食丙級、乙級	
	其它專業技術能力	蔬果雕刻與刀工技術	進階飲料調製	進階餐服技能實務	西套餐製作	西點蛋糕實作 I,II		客家懷石料理	日本料理實作	西餐烹調丙級 中式米食加工丙級 中式麵食加工丙級、乙級 飲料調製丙級、乙級 調酒乙級	
	餐飲管理能力	餐飲衛生與安全	食物製備原理	餐飲管理	菜單規劃與膳食設計	餐飲採購與成本控制	校外實習		餐飲環保管理	餐飲專題講座	HACCP 食品安全管制系統訓練 60AB
學院課程	多媒體應用實務	電腦軟體應用實務	電子商務	民生科技概論	AI 人工智慧導論	自駕車工程導論	微學分 I,II	職業倫理	產業實務講座	職場新手實務	簡報與面試技巧

提供未來職涯發展之基礎