

餐飲管理科 五專部基礎能力指標與課程地圖

必修

選修

能力指標		年級		一年級		二年級		三年級		四年級		五年級		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	上學期	下學期				
基礎能力	通識能力	人文藝術領域	國文	國文 I, II		國文 III, IV		國文 V, VI							提供未來 生涯發展之 基礎
			藝術	藝術生活	音樂	美術									
			多元智能	全民國防教育		全民國防教育									
	社會領域	歷史	歷史	地理											
法政															
心理		生命教育	生涯規劃												
多元智能		健康與護理													
自然領域	多元智能	數學 I, II													
		化學	生物												
體適能		體育		體育		體育							體適能檢定		
多元語文基本能力		英文 I, II		英文 III, IV		英文 V, VI							GEPT(全民英檢) TOEIC(多益) IELTS(雅思) 日文檢定	一般 人員	
			觀光餐旅英語會話 I, II		觀光餐旅英語會話 III, IV				餐飲日文 I		餐飲日文 II				

餐飲管理科 五專部專業能力指標與課程地圖

必修

選修

	一年級		二年級		三年級		四年級		五年級		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	上學期	下學期		
五專專業能力	烘焙專業能力	烘焙實務 I,II		西點蛋糕實作 I,II		歐式麵包	進階烘焙實作 I		進階烘焙實作		烘焙食品—麵包 丙級、乙級 烘焙食品—蛋糕 丙級、乙級	提供未來職涯發展之基礎
	中餐專業能力	中餐烹調實習 I,II				進階中餐烹調實作 I		進階中餐烹調實作 II		中餐烹調—葷食 丙級、乙級		
	其它專業技術能力	蔬果雕刻技術	餐飲服務技術 I,II		飲料實務 I,II		酒吧與飲料管理		畢業製作		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	
			中式麵食製作	中式米食加工	西餐烹調實習 I,II		異國料理		西套餐製作			
餐飲管理能力	觀光餐旅業導論 I,II		餐飲衛生與安全		飲食文化	菜單規劃	餐飲管理		餐飲管理實習		膳食設計	HACCP 食品安全 管制系統訓練 60AB
	廚藝概論與 食材認識	文書處理 I,II		國際禮儀	專題實作	營養學		客訴處理與溝通		拉糖與巧克力 製作工藝		
	烘焙食品製作 原理		食物製備與原理		職場倫理與溝通		餐飲採購與 成本控制		拉糖與巧克力 製作工藝			
					門市服務		餐飲行銷					
							餐飲多媒體設計					
							餐飲微型創業					