

(112學年度)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										
			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				公民與社會											
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		數學 III, IV							餐飲管理實習				
		化學	生物		本土語文										
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 觀光餐旅英語會話 I, II		英文 V, VI 觀光餐旅英語會話 III, IV		餐飲日文 I, II				GEPT(全民英檢) TOEIC(多益) IELTS(雅思) 日文檢定	一般人員		

(112 學年度)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		創意點心 I,II		進階烘焙實作 I	進階烘焙實作 II			烘焙食品 麵包 烘焙食品 蛋糕
	中餐專業能力	中餐烹調實習 I,II		餐飲服務技術 I,II		中式宴會料理		進階中餐烹調實作 I	進階中餐烹調實作 II			中餐烹調 葷食
	其它專業技術能力			中式麵食製作	中式米食加工	飲料實務 I,II	西餐烹調實習 I,II	酒吧與飲料管理	異國料理	餐飲多媒體設計	西套餐製作	中式米食加工 中式麵食加工 飲料調製 調酒 餐飲服務 西餐烹調
	餐飲管理能力	觀光餐旅業導論 I,II		廚藝概論與食材認識	餐飲衛生與安全	文書處理 I,II	國際禮儀	菜單規劃與膳食設計	專題實作	餐飲資訊系統	職場倫理與溝通	餐飲財務管理
								餐飲管理	餐飲微型創業			
								餐飲採購與成本控	成果製作與宴會實務			
								營養學	餐飲顧客關係管理			
								餐飲行銷	餐飲人力資源管理			
									客訴處理與溝通			

提供未來職涯發展之基礎

HACCP 食品安全管制系統訓練 60AB