

(112 年度)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	閱讀與表達		人文藝術通識課程						提供未來職涯發展之基礎
		社會領域	多元智能			社會領域通識課程						
			自然領域	多元智能			自然領域通識課程					
		軍訓		全民國防教育 軍事訓練 —國際情勢	全民國防教育 軍事訓練 —國防科技							
		體適能		體育						體適能檢定	一般人員	
基本能力	語文多元能力		英文		觀光餐旅 英語會話						GEPT(全民英檢) TOEIC(多益) IELTS(雅思) 日文檢定	一般人員
			餐飲英文 I, II		餐飲日文 I, II							

(112 年度)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	學院課程	人工智能概論 智慧飲食與生活 微學分 I,II								
	烘焙專業能力	麵包實作 創意麵包	西式甜點蛋糕			巧克力工藝 翻糖藝術蛋糕			烘焙食品—麵包 烘焙食品—蛋糕	
	中餐專業能力	中餐烹調實作 中式宴會料理	日本料理實作 創意西點	創意異國料理 蔬果雕刻與技術					中餐烹調 華食 西餐烹調	
	其它專業技術能力	餐飲文化 文書處理 菜單規劃與膳食設計 基礎餐飲技能實務	餐飲行銷 咖啡原理與實作 健康飲食與樂膳	進階飲料調製 餐飲採購與成本控制 餐飲多媒體設計 葡萄酒賞析	國際禮儀 酒吧與飲料管理 中式點心	餐飲微型創業 成果製作與宴會實務 餐飲專題講座 職業倫理 簡報與面試技巧	校外實習(一二)		中式米食加工 中式麵食加工 飲料調製 調酒	提供未來職涯發展之基礎
餐飲管理能力	餐飲衛生與安全 食物製備原理與食材認識	餐飲管理 進階餐服技能實務 餐飲財務管理	餐旅資訊系統 營養學	宴會管理 顧客抱怨與危機處理 餐飲人力資源管理 餐飲顧客關係管理						