

(111 學年度)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
		藝術											
		多元智能											
	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										
	生命關懷	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	大一體育	大二體育									體適能檢定	一般人員
基本能力	語文多元能力	英文	餐飲英文 I	餐飲英文 II	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

(111 學年度)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	烘焙專業能力	麵包實作 I	西式甜點蛋糕 創意麵包實作	翻糖藝術蛋糕				巧克力工藝 歐式麵包	烘焙食品—麵包 烘焙食品—蛋糕	提供未來職涯發展之基礎
	中餐專業能力	中餐烹調實作 I	中式宴會料理						中餐烹調—葷食	
	其它專業技術能力	蔬果雕刻與刀工技術	進階餐服技能實務 藝術套餐料理	進階飲料調製 日本料理實作 創意客家料理	中式麵食與點心 創意異國料理	校外實習	拉糖藝術 印度料理	畢業製作與宴會實務	西餐烹調 中式米食加工 中式麵食加工 飲料調製 調酒	
	餐飲管理能力	餐飲衛生與安全	食物製備原理	餐飲管理 營養學	菜單規劃與膳食設計 顧客管理關係 人力資源管理	餐飲採購與成本控制		餐飲專題講座 職業倫理 簡報與面試技巧	HACCP 食品安全管制系統訓練 60AB	
學院課程	人工智慧概論 智慧飲食與生活	微學分 I,II								