

私立育民工家 餐飲管理科 課程地圖

學校願景

學生 圖像	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #e0f0e0;">技能專精</div> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #e0f0e0;">敬業態度</div> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #e0f0e0;">品格涵養</div> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #e0f0e0;">創新能力</div> </div>				產業需求 職業進路	科教育目標		
	課程 規劃	一年級 科目(學分)	二年級 科目(學分)	三年級 科目(學分)				
<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">專業科目</div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">實習科目</div> <div style="border: 1px solid red; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">同群跨科</div> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px;">同校跨群</div>	觀光餐旅業導論(6)	→	觀光餐旅英文會話(4)	→	觀光餐旅英文會話(4)	多元選修 同群跨科： 咖啡實務(2) 茶藝文化與實習(2) 宴會實務(2) (三選一) 同校跨群： 門市服務(2) 簡報製作技巧(2) 現代商業環境(2) (三選一) 品格教育(2) 英文簡報學多元文化 教育(2) 面技巧(2) (三選一)	1. 餐廳、飯店內領班幹部、內外場服務人員	1. 培育餐飲產業之技術人才 2. 培育餐旅服務之專業人才 3. 培育烹飪之專業人才 4. 培育烘焙及點心製作專業人才 5. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才
	餐飲服務技術(6)		飲料實務(6)		餐飲實務(4)			
	中餐烹調實習(8)		西餐烹調實習(6)		專題實作(6)			
	蔬果切雕實習(6)		烘焙實務(8)		擺盤藝術實習(2)			
	飲食文化(2)		餐飲採購(2)					
	飲料實習(2)		國際禮儀(2)					
	觀光餐旅業導論(6)	→	觀光餐旅英文會話(4)	→	觀光餐旅英文會話(4)			
	餐飲服務技術(6)		飲料實務(6)		食物與營養(4)			
	中餐烹調實習(8)		西餐烹調實習(6)		餐飲實務(4)			
	蔬果切雕實習(6)		烘焙實務(8)		專題實作(6)			
	飲食文化(2)		餐飲採購(2)		擺盤藝術實習(2)			
			餐飲安全與衛生(2)		無國界料理(4)			
		菜單設計(2)						
	觀光餐旅業導論(6)	→	觀光餐旅英文會話(4)	→	觀光餐旅英文會話(4)			
	餐飲服務技術(6)		飲料實務(6)		食物與營養(4)			
	中餐烹調實習(8)		西餐烹調實習(6)		餐飲實務(4)			
	蔬果切雕實習(6)		烘焙實務(8)		專題實作(6)			
	飲食文化(2)		餐飲採購(2)		西式點心製作(4)			
飲料實習(2)	餐飲安全與衛生(2)		擺盤藝術實習(2)					
	國際禮儀(2)	無國界料理(4)						
	菜單設計(2)							