



教學目標與課程架構

1. **教學目標**：教授餐飲管理相關知識，輔以學習餐飲製作技術，期能熟練各式餐飲作業規範，並涵養良好的服務態度及職業道德。

2. **課程架構**：本學程課程架構以傳授中西餐飲製作技術為主，輔以相關理論。包含中西餐製作、餐飲服務管理、餐飲英語會話等課程。其課程架構如下：

第二學年			第三學年		
課程內容	學分數		課程內容	學分數	
	上學期	下學期		上學期	下學期
*餐旅英語會話	*2	*2	*餐旅英語會話	*2	*2
*餐旅概論	*2	*2	*餐旅服務技術	*3	*3
*餐旅服務技術	*2	*2	專題製作	2	2
*飲料與調酒	*3	*3	西餐	4	4
中餐烹調	3	3	餐旅管理	3	3
點心製作	3	3	中餐烹調	4	4
食物營養與衛生	2	2	餐飲行銷	2	2
			餐飲資訊	3	3
			餐旅日語會話	2	2

