**餐飲服務學程**

**教學目標與課程架構**

**本學程教學目標：**

　　教授餐旅領域相關知能，輔以學習餐旅服務相關技術，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。

**本學程專業科目及課程架構：**

　　學習內容：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、烘焙、餐旅服務、飲料與調酒、餐旅英語會話等課程。

**課程架構：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 餐旅概論 | 2 | 2 | 餐旅管理 | 3 | 3 |
| 中餐烹調 | 3 | 3 | 西餐烹調 | 4 | 4 |
| 點心製作 | 3 | 3 | 餐旅資訊 | 3 | 3 |
| 食物與營養 | 2 | 2 | 餐飲服務技術 | 3 | 3 |
| 餐旅服務技術 | 3 | 3 | 專題製作 | 2 | 2 |
| 飲料與調酒 | 2 | 2 | 餐旅英語會話 | 2 | 2 |
| 餐旅英語會話 | 2 | 2 |  |  |  |
| 合計 | 17 | 17 | 合計 | 17 | 17 |