餐飲廚藝系107學年度進修部四技課程地圖

校教育目標：培育科技與人文並重之實用專業人才

院教育目標：培育健康與益康樂活領域相關人才

系教育目標：培育健康餐飲之廚藝專業人才

		一年級	二年級	三年級	四年級	核心能力	職涯發展
共同必修	通識課程	中國文學 應用中文 英文(一)(二) 體育(一)(二)					
共同必修	博雅		人文藝術(一)(二) 社會素養(一)(二)	自然科學(一)(二) 生活應用(一)(二)	生活應用(三)		
專業必修	院基礎課程	食物學原理與實驗 食品與營養概論 食品衛生與安全 烘焙基礎技術			飲食與體重控制	具有健康產業知能、健康促進之設計與規劃之基礎觀念 具有健康養生與樂活之應用能力	
專業必修	系核心課程	刀工技術與盤飾 餐飲管理 中餐烹調(一) 西餐烹調(一)	餐飲英文(一) 菜單規劃與設計 烘焙實務(一) 餐飲法規與職場安全 餐飲採購與成本控制 餐飲英文(二) 烘焙實務(二)	餐飲行銷學 保健餐飲設計 餐飲專題講座 專題製作(一)	餐飲美學與設計 人力資源管理 宴會管理與實務 專題製作(二)	具有健康餐飲設計與餐飲衛生管理專業能力	
專業選修	系選修	世界飲食文化 消費者心理	飲料管理與實務 餐飲服務技術				
專業選修	中餐烹調領域		蔬果雕藝術 中餐烹調(二)	中式特色料理 廣式料理	地方小吃 南洋料理 素食料理	具有中餐烹調專業能力	1.中餐烹調廚師 2. 特色料理廚師 3. 健康料理開發人員 4. 健康膳食規劃人員 5. 團體膳食管理人員 6. 衛生管理人員 7. 餐飲接待人員 8. 行政管理主廚 9. 餐飲業務專員 10. 餐飲採購人員 11. 餐飲企劃開發人員
專業選修	食品烘焙領域		烘焙實務(二)	中式麵食實務 蛋糕裝飾	手工糖果與餅乾製作 歐式藝術麵包	具有食品烘焙專業能力	1. 食品烘焙技術師 2. 西點麵包/蛋糕師 3. 衛生管理人員 4. 餐飲接待人員 5. 行政管理主廚 6. 餐飲業務專員 7. 餐飲採購人員 8. 餐飲企劃開發人員
專業選修	西餐烹調領域		調味與辛香料學 西餐烹調(二)	異國料理 西式套餐設計 西式醬汁運用	冷廚製作 輕食料理	具有西餐烹調專業能力	1. 西餐烹調廚師 2. 特色料理廚師 3. 健康料理開發人員 4. 衛生管理人員 5. 餐飲接待人員 6. 行政管理主廚 7. 餐飲業務專員 8. 餐飲採購人員 9. 餐飲企劃開發人員