

(一十) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力。
2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力。
3. 具備咖啡產業經營與管理之能力。
4. 具備創意料理製備與管理之能力。
5. 具備宴會規劃之能力。
6. 具備餐飲產業良好職業道德之能力。

表5-3-10 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目							
	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	●	
	觀光餐旅英語會話	●	○			○	●	
	餐飲服務技術	●	○	○	○	○	●	
	飲料實務	●	○	○	○	○	●	
	中餐烹調實習	●	●		○	○	●	
	西餐烹調實習	●	●		○	○	●	
校訂必修	專業科目							
	烘焙實務	●	●		○	○	●	
	飲料概論	●	○	○	○	○	●	
	餐飲管理	●	●	○	○	○	●	
	專題實作	●	○	○	○	○	●	
	宴會料理烹調實習	●	●		○	○	●	
	實習科目							
校訂選修	專業科目							
	旅行業管理	●					●	
	烘焙科學	●	●		○		●	
	西餐導論	●	●		○	○	●	
	世界飲食文化	●	○	○	○	○	●	
	飲料管理	○	○	●	○	○	○	
	旅館管理	●	○	○	○	○	●	
	食物學	●	○	○	○	○	●	
	物料採購與成本控制	●	●	●	○	○	●	
	點心實習	●	●	○	●	○	●	
	臺灣菜與小吃製作	●	●		●	●	●	
	桌邊服務	●	●	○	●	○	●	
	飲料業經營與服勤	●	●	●	○	○	●	
	世界料理烹調實習	●	●		○	●	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。