

台灣首府大學「餐旅管理學系」

『廚藝模組特色課程』

『廚藝模組特色課程』之課程目標：

- (一) 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。
- (二) 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。
- (三) 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。
- (四) 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。

課程名稱(6門課)	學分數	開課年級/上(下)學期 (大一至大四進行開課)
烘焙學與實務(一)	3	一上
烘焙學與實務(二)	3	一下
中餐烹飪學與實務(一)	3	二上
中餐烹飪學與實務(二)	3	二下
西餐烹飪學與實務(一)	3	三上
西餐烹飪學與實務(二)	3	三下

可培養之能力：

- (1) 培訓學生未來從事餐飲業的專業技能。
- (2) 培訓學生在中餐、西餐、點心烘焙師、吧檯調酒師、團體膳食管理人員等，專業上都能有充分專業知識可處理其相關能力。
- (3) 培訓學生在進入餐飲業職場能快速進入狀況且具危機應變與處理能力。

未來職場之發展：

- (1) 培養學生未來職場上工作的專業程度。
- (2) 培養學生未來工作上安全、禮儀、管理上的基本能力。

經 101 學年度第 2 學期第 1 次 餐旅系課程委員會 102 年 04 月 03 日通過

經 101 學年度第 2 學期第 1 次 休閒學院院級課程委員會 102 年 04 月 17 日通過

經 101 學年度第 2 學期第 2 次 校級課程委員會 102 年 7 月 25 日通過

經 101 學年度第 2 學期第 2 次 教務會議 102 年 7 月 30 日通過