

國際餐旅暨烘焙飲調科修業二年學程 (共 82 學分)

類別	科目	第一學期		第二學期		第三學期		第四學期		總學分數	總時數	
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數			
一般科目	語言與應用	2	2							2	2	
	英文聽力與口語	2	2							2	2	
	英文閱讀與寫作			2	2					2	2	
	計算機概論	3	3							3	3	
	全球化與國際觀講座					2	2			2	2	
	小計	7	7	2	2	2	2	0	0	11	11	
專業科目	經濟學	3	3							3	3	
	基礎廚藝	2	2							2	2	
	烘焙原料與實作	3	4							3	4	
	食物與營養			2	2					2	2	
	餐飲衛生與安全			2	2					2	2	
	麵包製作			4	5					4	5	
	餐旅英語(一)			2	2					2	2	
	飲料設計與成本控制					3	3			3	3	
	餐廳管理					3	3			3	3	
	餐飲服務與實務							3	4	3	4	
	餐旅英語(二)							2	2	2	2	
	小計	8	9	10	11	6	6	5	6	29	32	
實作課程	中餐烹調與實習(一)	3	4							3	4	
	西餐烹調與實習(一)	3	4							3	4	
	飲務管理與實習(一)	3	4							3	4	
	中餐烹調與實習(二)			3	4					3	4	
	西餐烹調與實習(二)			3	4					3	4	
	西點製作(一)			3	4					3	4	
	飲務管理與實習(二)			3	4					3	4	
	咖啡調製與實務(一)					3	4			3	4	
	台灣料理					3	4			3	4	
	西點製作(二)					3	4			3	4	
	咖啡調製與實務(二)							3	4	3	4	
	蛋糕製作與裝飾							3	4	3	4	
	中式點心製作							3	4	3	4	
	桌邊烹調與服務							3	4	3	4	
小計	9	12	12	16	9	12	12	16	42	56		
總計			24	28	24	29	17	20	17	22	82	99