

# 臺灣觀光學院 108 級廚藝管理系 課程地圖

選修課程

	博雅通識	核心專業	中餐學程	西餐學程	日餐學程	烘焙學程	飲調學程
基礎科目	<b>通識課程畢業前須修畢</b>  中文學群 4 學分 英文學群 8 學分 日文學群 4 學分 資訊學群 4 學分 自然學群 2 學分 社會學群 2 學分 生命學群 2 學分 藝術學群 2 學分 體育學群 4 學分	廚藝概論(2) 基礎飲料調製(2) 刀工技術(2) 飲食文化(2)	基礎中餐(4) 中式米麵食(4) 中式點心(4)	基礎西餐(4) 西式甜點(4)	基礎日餐(4) 茶與文化(2) 日本茶道與花藝(2)	基礎烘焙(4) 西式甜點(4) 中式點心(4)	基礎飲料調製(2) 咖啡調製與拉花藝術(2) 茶與文化(2)
進階科目		餐旅管理(2) 營養學(2) 廚房管理與安全為生(2) 餐飲採購與倉儲管理(2)	進階中餐(4) 中式素食(4) 烈酒導論與品評(2)	進階西餐(4) 葡萄酒入門與品評(2)	日式鐵板燒(4) 日式燒烤(4) 日式和菓子(4)	進階烘焙(4) 西式甜點(4) 日式和菓子(4)	進階飲料調製(2) 茶飲調製(2) 葡萄酒入門與品評(2) 烈酒導論與品評(2)
應用科目		菜單設計與成本控制(2) 校內實習(2) 專題製作(2)	台菜與小吃(4) 原住民料理(4) 港式點心(4) 國宴料理(4) 蔬果雕刻(2)	義式料理(4) 法式料理(4) 地中海料理(4) 花式調酒(2)	進階日式料理(4) 蔬果雕刻(2)	蛋糕製作與裝飾(4) 創意烘焙(4) 巧克力製作(4)	蔬果雕刻(2) 花式調酒(2) 吧檯管理與實務(2) 侍酒實務(2)
實習實務		暑期實習(2) 校外實習(18)					