

食品餐飲管理組課程 設計特色

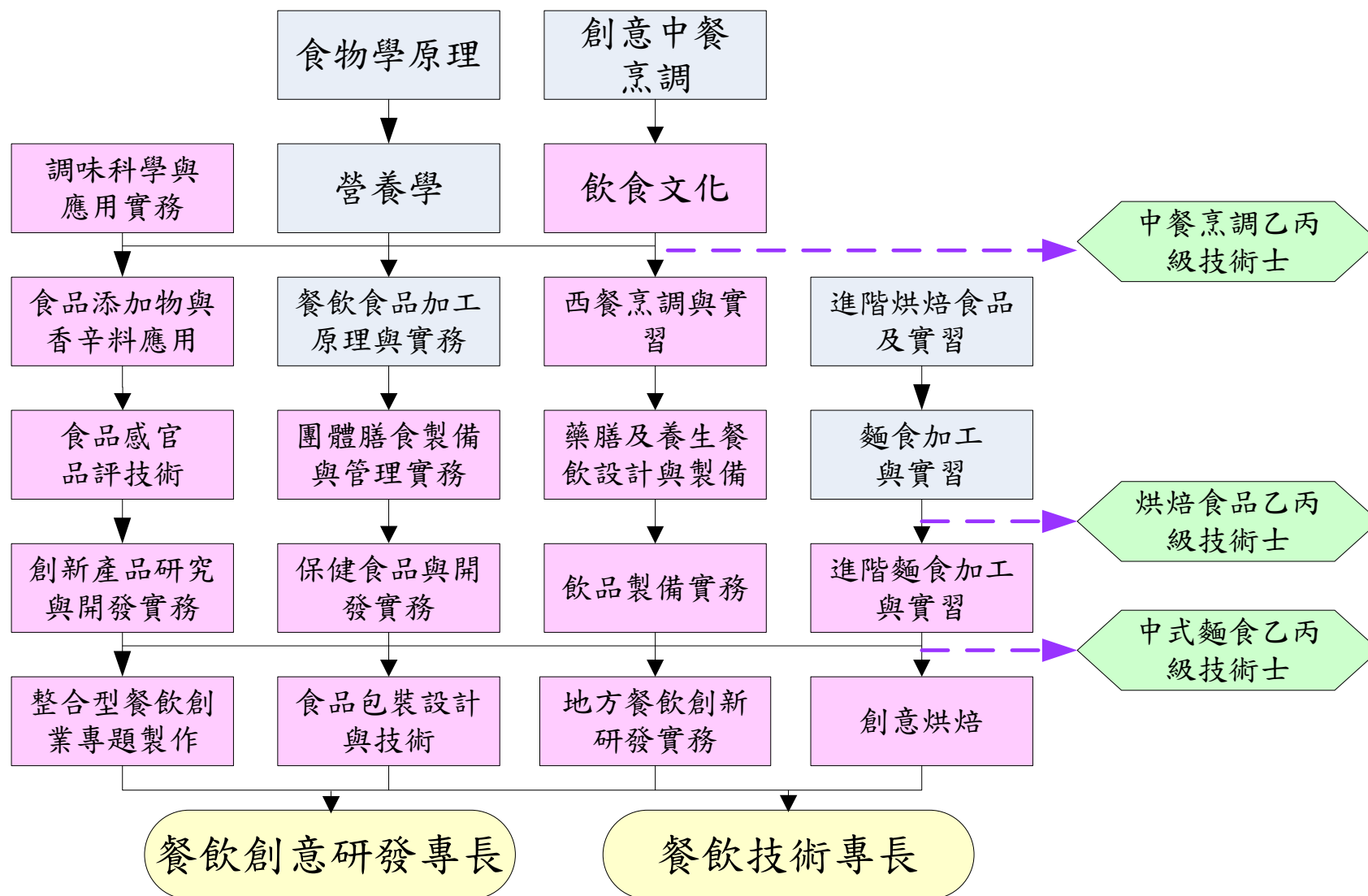


食品餐飲管理組課程設計特色

- 增加實作與實務訓練課程，共20門課程
- 輔導中餐烹調、烘焙食品、中式麵食乙丙級證照
- 著重餐飲經營管理、展店規劃、連鎖經營和微型創業課程



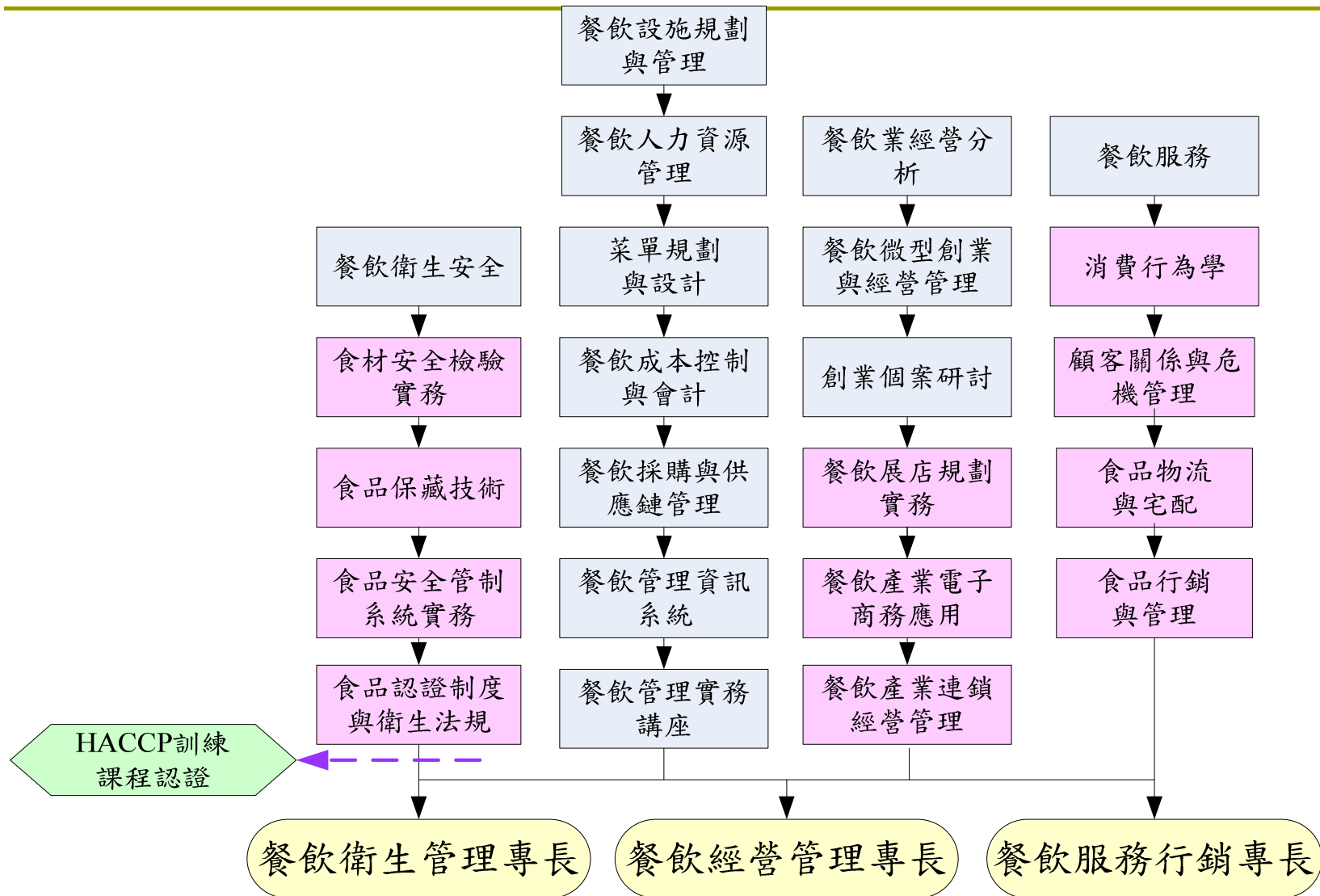
食品餐飲管理組課程設計特色



食品餐飲管理組課程設計特色

- 餐飲創意研發與技術專長
 - 實驗課程輔導6張證照、搭配實務課程，由老師帶領學生實際操作學習各項餐飲烹調與製作技術
 - 搭配營養與食品加工原理，進行專題製作，開發創意餐飲
 - 未來就業: 餐飲業技術人員、餐飲業產品開發人員

食品餐飲管理組課程設計特色



食品餐飲管理組課程設計特色

- 餐飲衛生管理、經營管理與服務行銷專長
 - 搭配實務課程，由老師帶領學生實際學習餐飲衛生、品質管制、稽查訓練與計畫書撰寫，可以參加HACCP訓練課程受訓
 - 搭配餐飲經營管理之個案分析與實務講座，對餐飲展店與營運管理有通盤瞭解。
 - 未來就業: 餐飲業服務人員、餐飲業管理人員、自行開店、微型創業