

## 教學內容

課程大綱		時數合計
<p>學科：職訓簡介(課程介紹、受訓規範)(1 小時)、廉能宣導(1 小時)、性別工作平等法(4 小時)、職場認知與自我定位(4 小時)、勞工衛生教育訓練及法令介紹(4 小時)、顧客關係管理(4 小時)、採購原料設備的選擇(4 小時)、食物學原理與製備(4 小時)、營養學概論(8 小時)、餐飲衛生安全(8 小時)、食品添加物(4 小時)、健康飲食新概念(6 小時)、餐飲業經營與管理(4 小時)、良好衛生規範(8 小時)、食品法規(4 小時)、食物成本計算(6 小時)、膳食設計(8 小時)求職技巧與服務語態(4 小時)、網路行銷管理(4 小時)、心理衛生與健康(4 小時)、餐飲美學(2 小時)</p>	<p>術科：基本刀工及果雕(16 小時)、調味醬料、炒、煎食品製作(16 小時)、炸、滷、燴食品製作(16 小時)、湯、煮、燉食品製作(16 小時)、中餐烹調實作 301、201(36 小時)、中餐烹調實作 302、202(36 小時)、中餐烹調實作 303、203(36 小時)、創業地方小吃烹調(32 小時)、綜合實習(模擬考)(8 小時)、參訪(8 小時)、專題成果展(4 小時)</p>	320 小時