



# 104學年度餐旅管理系進修部 專業分組暨分組後選課說明會

主持人：俞克元 主任

日期：105年3月22日

地點：圖書館會議廳



# 四年課程架構



大一

以基礎課程及餐旅業相關概論為主

大二

分為餐旅組及飲務組  
著重飲務技術及專業知識之傳授

大三

開設實務及管理課程

大四

專題製作及飲務組四上專業校外實習



# 餐旅組課程規劃



## 餐旅組

### 專業技術類

廚藝導論 / 餐飲服務實務  
飲料管理與實務  
房務管理與實習  
餐旅資訊系統  
烘焙實務  
客務管理與實習

### 專業管理類

餐旅會計及財報分析  
消費者行為  
餐旅採購與成本控制實務  
餐旅人力資源管理  
餐旅行銷管理

### 語文類

餐飲英文、旅館英文  
餐旅日文

### 理論與實作的整合

專題研討(製作)(一)  
專題研討(製作)(二)



# 飲務組課程規劃



## 飲務組

### 專業技術類

酒類知識導論  
茶飲與咖啡調製  
茶文化與茶藝運用  
雞尾酒調製  
咖啡鑑賞與運用  
吧檯設計與規劃  
葡萄酒知識與品評  
酒類釀造技巧

### 專業管理類

飲料單設計與成本分析  
消費者行為  
餐飲採購與成本控制  
餐旅人力資源管理  
餐旅行銷管理

### 語文類

餐飲英文

### 理論與實作的整合

專題研討(製作)(一)  
專題研討(製作)(二)



# 二上起課程上課規劃

基本能力課程

英語聽講練習  
(一)(二)  
創意概論

維持各班上課  
甲乙丙

分類通識及體育

社會科學類  
人文藝術類  
自然科學類  
體育

依據個人選修  
結果上課

專業必修及選修

餐旅組  
飲務組  
各組專業選修

依據個人分組  
結果上課





# 飲務組業界工作需求

- \* 調茶師(飲調師)
- \* 咖啡師
- \* 調酒師
- \* 侍酒師
- \* 烘豆師
- \* 咖啡杯測師
- \* 製茶師
- \* 飲務部經理
- \* 吧檯經理
- \* 酒吧經理
- \* 飲調教師



# 飲務組修課後考照 及工作規劃需求



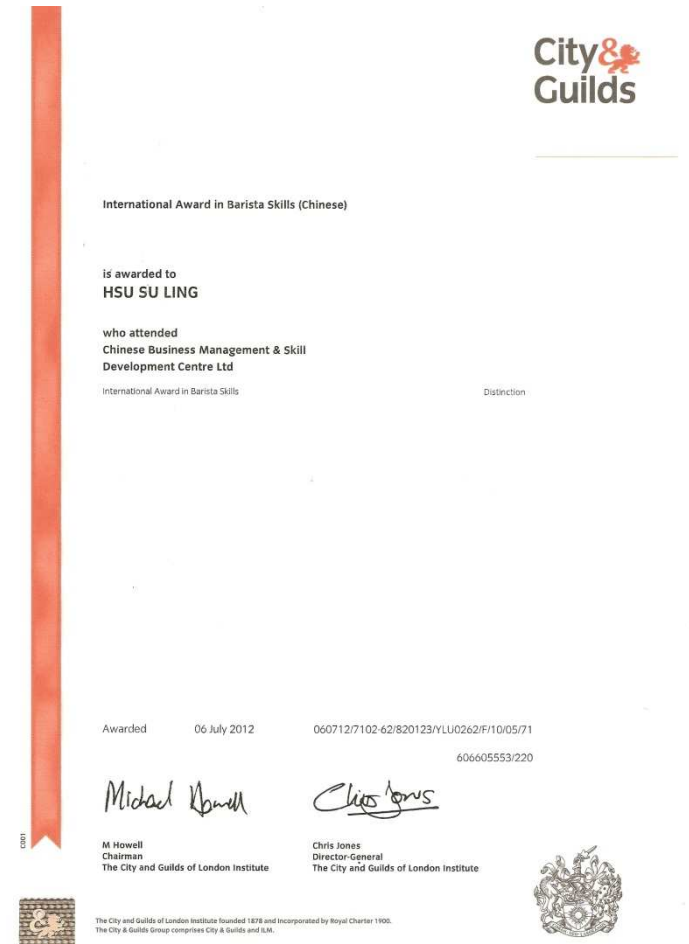
## • 無酒精性飲料：

### - 考照規劃

- 飲料調製丙級技術士證照
- 國際咖啡師證照
- 製茶師
- 烘豆師
- 咖啡杯測師
- 飲調師

### - 工作規劃

- 飲料店、茶吧（調茶師）
- 咖啡廳、咖啡吧（咖啡師）
- 茶行
- 相關飲料研發（製造業）



# 飲務組修課後考照及 工作規劃



## • 有酒精性飲料：

### - 考照規劃

- 飲料調製乙級技術士證照
- 國際專業吧台調酒師認證
- 葡萄酒師證照
- 烈酒師證照

### - 工作規劃

- 酒吧(調酒師、酒吧經理)
- 餐廳(侍酒師、吧檯經理)
- 酒類經銷商





# 飲務組相關證照介紹

- 飲務組相關證照介紹
- 飲料調製丙級技術士
- 製茶師丙級技術士
- 飲料調製乙級技術士
- SCAA RGA烘焙大師一級認證、咖啡品質鑑定師、金杯大師萃取認證
- 英國City & Guilds 國際咖啡師證照
- 美國國際侍酒師協會一級認證課
- IBA 國際專業調酒師認證(初階)
- IBA 國際專業吧台調酒師認證(中階)



# 飲務組四上 專業校外實習說明



## 實習時數

- 10學分，需實習720小時
- 為期18周(每天8時/天\*5天/周\*18周)

## 實習單位

- 飲務相關工作。
- 餐飲外場相關工作。

## 實習單位 認定

- 目前任職單位，提報實習委員會認定。
- 由系上協助媒合。
- 同學自行尋找，提報實習委員會認定。



# 分組日程說明

3/22(二)

分組說明會

4/6(三)

分組志願單填寫繳回

4/29(五)

分組結果公告：  
餐旅組、飲務組



# 分組日程說明



5/30(暫訂)

第一次網路選課  
依分組結果進行

105.1 學期

開學，開始分組上課





## 選組之KFIs (Key Factor Indicators) 關鍵因素指標

1. 能力
2. 體力
3. 志向
4. 興趣
5. 家人期許
6. 未來產業發展趨勢
7. N年後的我…







## 餐旅產業的工作特質

1. 好體力
2. 高EQ
3. 好品格
4. 溝通力
5. 抗壓力
6. 外語力
7. 團隊力
8. 專業能力
9. 良善的心
10. 易相處性





# Q&A



弘光科技大學  
HUNGKUANG UNIVERSITY

餐旅管理系 HOSPITALITY MANAGEMENT