



105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：王 瑞 主任

日 期：105年3月30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



不分組

專業技術類

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

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、餐旅法文

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

不分組
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



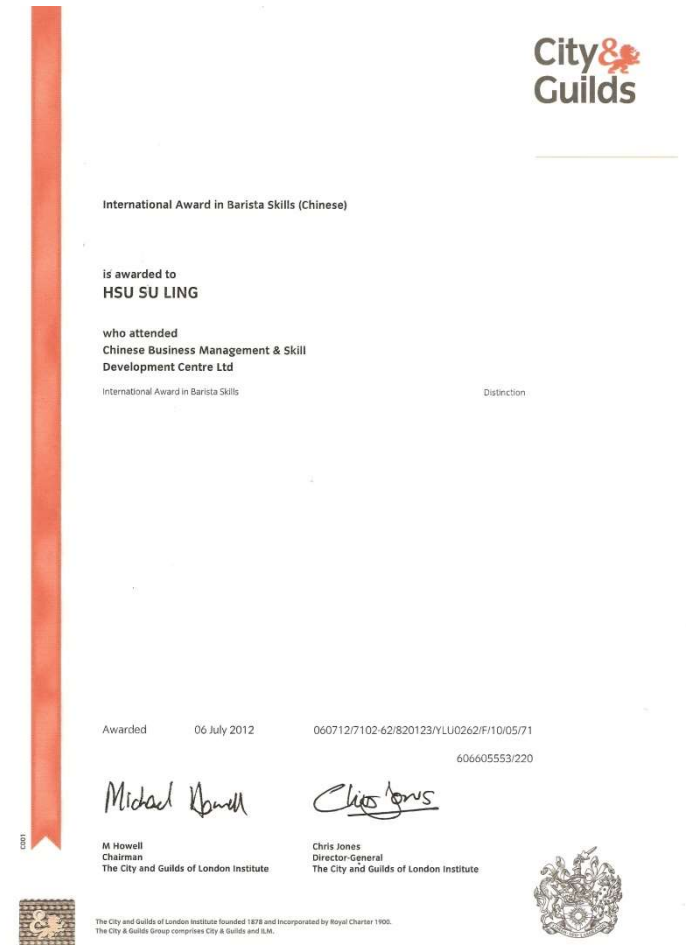
• 無酒精性飲料：

- 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

3/30(四)

分
組
說
明
會

4/17(一)

分
組
志
願
單
填
寫
繳
回

5/5(五)

分
組
結
果
公
告
：
不
分
組
、
飲
務
組



分組日程說明

5/29

依分組結果進行
第一次網路選課

106.1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

