餐旅管理系職涯進路圖

餐旅管理系教育目標：**培育具餐旅知能及實作能力之專業人才**

通識教育課程
30學分

通識課程

核心通識(4學分)

人文精神(一)(二)
服務學習(一)(二)

基礎通識(22學分)

中文閱讀書寫(一)(二)
英文(一)(二)
美學
體育
歷史與文明
民主與法治
創意概論
創新思維與應用
應用程式設計

分類通識(4學分)

人文藝術類
自然科學類

專業課程
(旅組：必修60學分、選修38學分)
(廚組：必修61學分、選修37學分)

專業必修

餐旅服務組(12學分)

旅館管理
旅館衛生安全與法規
房務管理與實務
旅館英文
客務管理與實務

亞洲廚藝組(13學分)

餐飲衛生安全與法規
中餐實務
中式麵食與實作
進階中餐實務
現代廚務管理

西餐廚藝組(13學分)

餐飲衛生安全與法規
西餐實務
進階西餐實務
食品烘焙與實作
現代廚務管理

共同必修(48學分)

管理概論
餐飲管理
廚藝導論
餐旅標竿講座
咖啡與茶飲調製實務
餐飲英文
消費者心理學
自媒體經營與管理
校內實習(一)(二)
餐旅行銷管理
餐旅人力資源管理
實務專題製作(一)(二)
校外實習(一)(二)
海外實習(一)(二)
專業實務

專業選修

餐旅服務組(27學分)

國際禮儀
桌邊服務
葡萄酒知識與運用
餐旅事故督導個案研究
會展實務與規劃
管家服務
餐旅籌備

亞洲廚藝組(41學分)

刀工技術運用
廚務專業外語
進階中式麵食與實作
餐飲藝術運用
日本料理
進階日本料理
中式宴會餐點
泰式料理
進階泰式料理
現代創新中餐

西餐廚藝組(45學分)

西餐烹調法
義大利經典麵食
與冰淇淋製作
廚務專業外語
歐陸主題餐點製作
進階食品烘焙與實作
西式點心實作
西式宴會餐點
法式甜點製作
餐酒搭配實務
時尚西餐烹調
蛋糕裝飾

共同選修(79學分)

食材與營養認識
餐飲服務實務
餐旅名著導讀
職場溝通與應用
酒類知識與調製實務
餐飲美學
基礎日文
餐旅會計及財報分析
菜單設計與說菜技巧
世界飲食文化
餐旅日文會話
餐旅法文會話
進階餐旅英文會話
義大利廚藝
進階餐旅法文會話
進階餐旅日文會話
新服務型態應用與管理
餐旅創新服務
餐旅資訊系統
餐飲成本控制與分析
餐旅事故督導個案研究
餐旅儲備幹部培訓實務
餐旅產品銷售實務
創業管理
餐旅籌備
手工巧克力製作
現代創新中餐
餐旅義大利文會話

跨領域學習

學程
(畢業門檻)

餐飲暨食品創業學程
烘焙與點心學程
觀光休閒學程
文化觀光學程
美容管理學程
幸福兒童產業學程

證照及執照
就業目標

證照及執照

中餐烹調(葷、素)乙、丙級
中式麵食加工(類)乙、丙級
中式米食加工(類)乙、丙級
西餐烹調乙、丙級
烘焙食品(麵包、西點蛋糕)乙、丙級
美國飯店協會CGPS
—專業顧客服務管理師
飲料調製乙、丙級
餐飲服務丙級
旅館客房服務丙級

就業

餐旅服務組:
行李員、櫃檯接待員
客房服務員、領班
業務員、採購員、侍酒師
值班經理、(前/後場部門)主任
亞洲廚藝組:
中餐助理廚師、主廚助理
中餐(副)主廚、點心廚師
自行創業
西餐廚藝組:
西點助理廚師、麵包烘焙師
西點蛋糕師、
西餐(副)主廚
自行創業