



111學年度餐旅管理系 專業分組暨分組後選課說明會

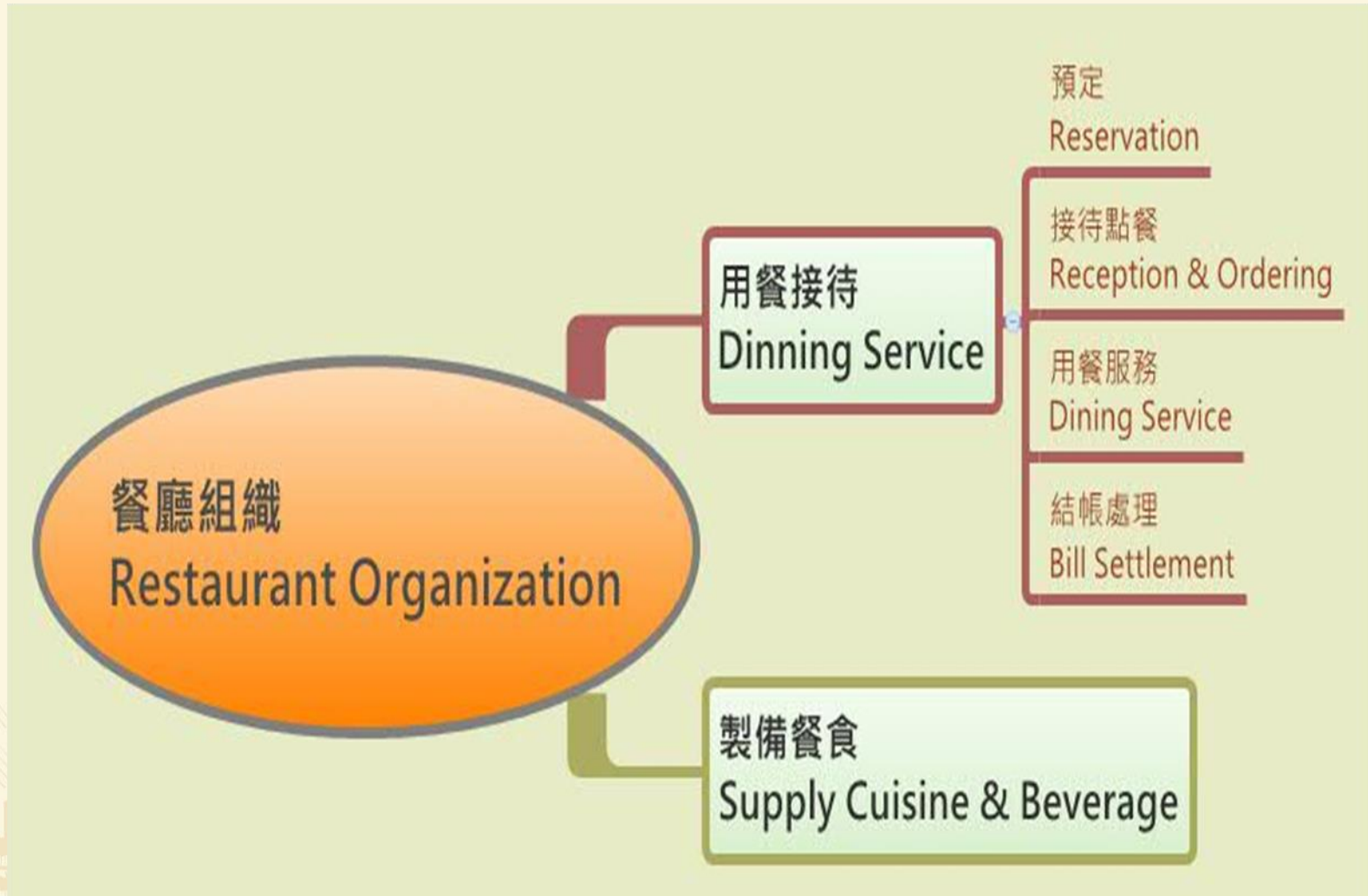
日期：111年10月31日(星期一)

上午10:00~11:00

地點：L棟國際會議廳



餐廳組織架構圖



旅館組織架構圖



廚藝組餐旅組課程大不同

系教育目標

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

亞洲廚藝模組教育目標

培育具亞洲廚藝技術與研發能力之人才

西餐廚藝模組教育目標

培育具西餐廚藝技術與研發能力之人才

餐旅服務模組教育目標

培育具服務技術與餐旅管理之人才

系核心能力指標

1. 具備餐飲實務及管理能力
2. 具備旅館實務及管理能力
3. 具備整合餐旅知能及應用能力
4. 具備職場倫理與團隊合作能力
5. 具備與餐旅產業工作之創新能力



四年課程架構

大一

- 以基礎課程及餐旅相關概論為主
- 一下進行分組(亞廚組、西廚組、餐旅組)

大二

- 分為亞廚組、西廚組、餐旅組
- 著重基礎與進階技能及專業知識
- 二上至二下進行校內實習

大三

- 三上進階專業課程與 capstone 實務課程
- 三下至四上進行校外(海外)實習

大四

- 進階管理課程、實務專題製作



與外師、業師
協同教學

序號	學期	課程說明
1	一上	通識課程+專業核心知能課程
2	一下	通識課程+院核心課程+專業核心知能基礎課程+ 分組課程（亞廚組、西廚組、餐旅組）+
3	二上、二下	進階課程（亞廚組、西廚組、餐旅組）+ 校內實習
4	三上	通識課程+專業核心知能進階課程+ 分組進階capstone課程
5	三下、四上	校外(海外)實習
6	四下	通識課程 + 實務專題製作

模組培育重點



分組時間規劃說明

10月05日

- 網路分組預調

10月31日

- 分組選課說明會

11月07日

- 繳回分組志願單

11月21日

- 分組結果確認



轉組說明

- 1、轉組次數：**一次**
- 2、畢業要件：修畢轉組後該組必修學分
(學分上限不受總學分數128學分影響)

餐旅服務組、亞洲廚藝組、西餐廚藝組 課程差異

餐旅組

課程規劃以旅館實務、
餐飲管理及管理課程為主

亞廚組

課程規劃以廚藝課為主，

西廚組

輔以管理課程

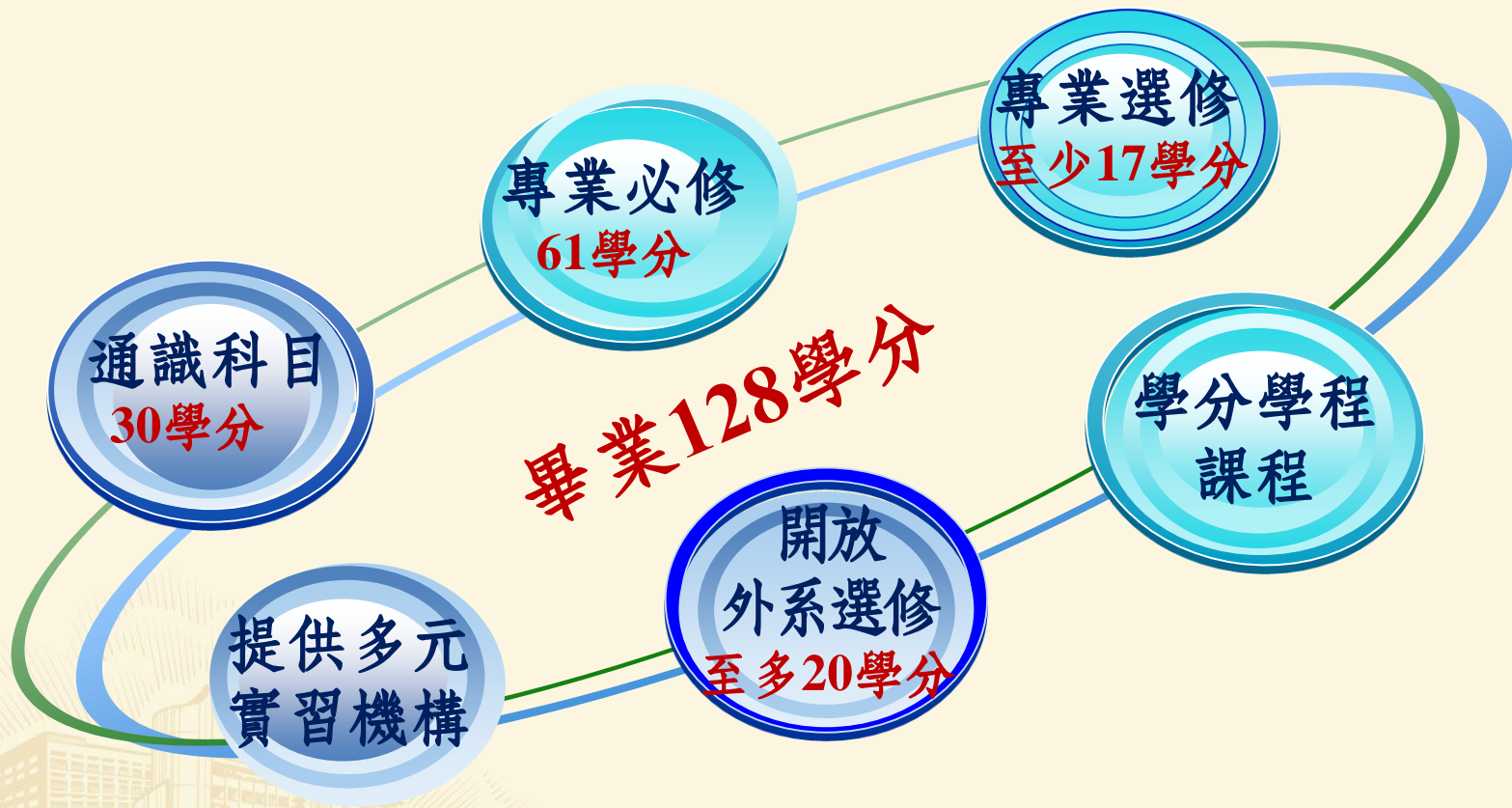


各模組學分結構說明

學分結構	亞廚組	西廚組	餐旅組
畢業總學分	128	128	128
通識教育必修	30	30	30
專業必修	37	37	36
實習學分(必修)	24 (校內實習2、校外實習22)		
選修(依科目總表規範) 包含專業選修+外系選修+ 通識選修	37	37	38
學分學程課程(畢業門檻)	畢業前需修畢一個學分學程課程		
專業證照(畢業必要條件)	校：英文證照、資訊證照(入學前三年至畢業前取得) 系：核心能力檢定(入學後取得)為必修課「專題實務」 及格條件(佔50%)		

學分學程與專業證照，務必於實習前完成，避免實習返校後影響畢業時程

分組課程說明-111學年度廚藝組



亞洲廚藝組課程規劃

專業 技術類

刀工技術運用、中餐實務、中式麵食實作、進階中餐實務、進階中式麵食實作、現代創新中餐、中式宴會餐點、日本料理、進階日本料理、泰式料理、進階泰式料理

專業 管理類

餐旅會計及財報分析、餐旅行銷管理、餐旅人力資源管理、餐飲成本控制與分析、消費者心理學、管理概論、消費者心理學、自媒體經營與管理

語文類

餐飲英文、廚務專業外語、餐飲日文會話、餐旅義大利文會話、餐旅法文會話

研究類

實務專題製作

西餐廚藝組課程規劃

專業 技術類

西餐實務、進階西餐實務、西餐烹調法、食品烘焙與實作、歐陸主題餐點製作、西式點心實作、時尚西餐烹調、進階食品烘焙與實作、西式宴會餐點、法式甜點製作

專業 管理類

餐旅會計及財報分析、餐旅行銷管理、餐旅人力資源管理、餐飲成本控制與分析、消費者心理學、管理概論、消費者心理學、自媒體經營與管理

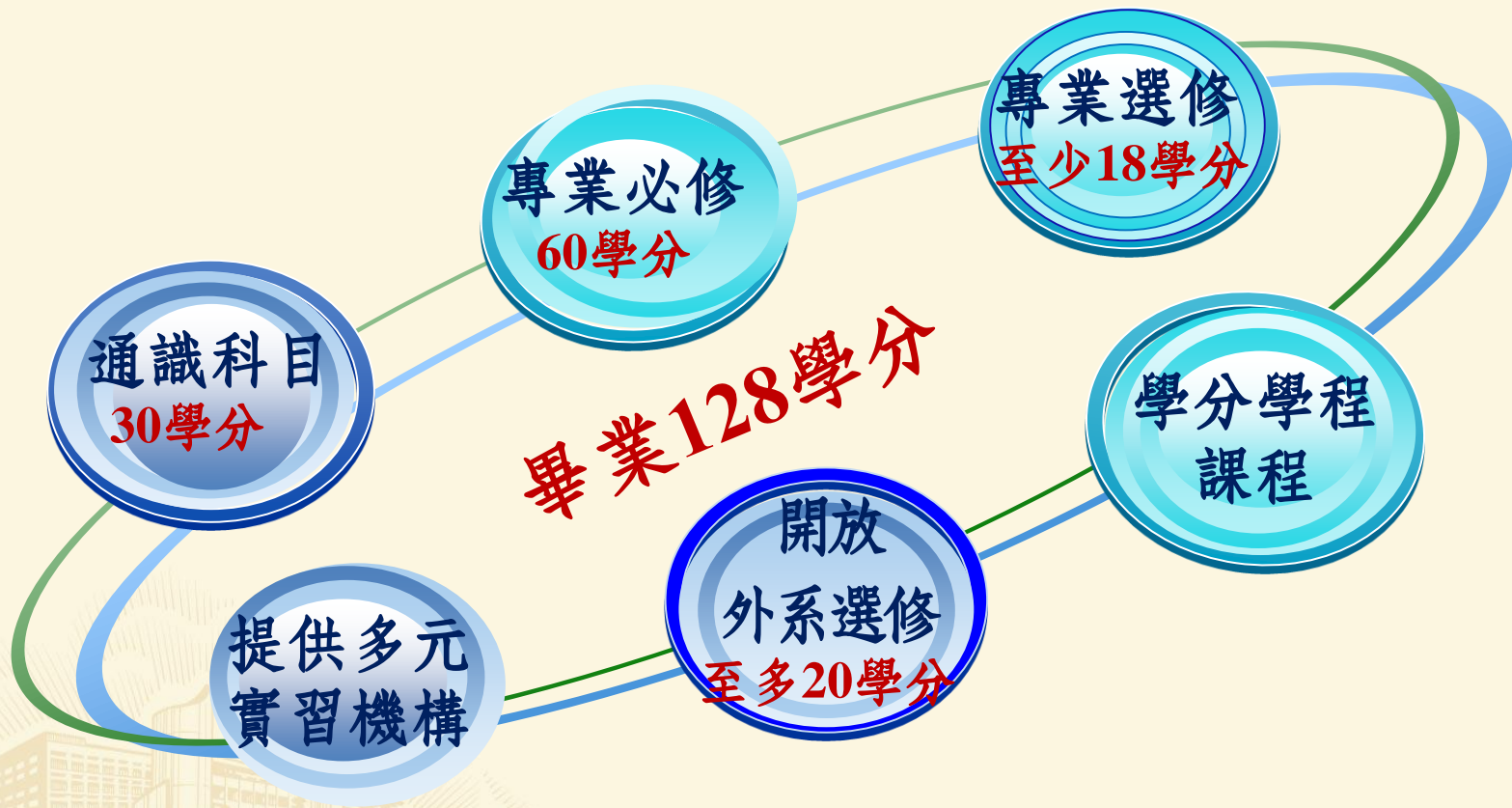
語文類

餐飲英文、廚務專業外語、餐飲日文會話、餐旅義大利文會話、餐旅法文會話

研究類

實務專題製作

分組課程說明-111學年度餐旅服務組



餐旅組課程規劃

專業 技術類

旅館衛生安全與法規、國際禮儀、房務管理與實務
客務管理與實務、餐飲活動規劃管理、餐旅籌備、旅館
管理、桌邊服務

專業 管理類

餐旅會計及財報分析、餐旅行銷管理、餐旅人力資源管
理、餐飲成本控制與分析、消費者心理學、管理概論、
消費者心理學、自媒體經營與管理

語文類

餐飲英文、旅館英文、餐飲日文會話、餐旅法文會話

研究類

實務專題製作

一下起程上課規劃



基本能力課程

英文 (二)
應用程式設計
創新思維與應用
民主與法治
人文精神(二)

維持各班上課
甲乙丙班

分類通識及體育

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

亞洲廚藝模組
西餐廚藝模組
餐旅服務模組
各組專業選修

依據個人分組
結果上課



你如何選擇

- 你的興趣是什麼？學用合一的省力想法
- 工作屬性你了解嗎？
- 校內與校外實習，你能接受嗎？
- 工作與興趣結合的考量！
- 思考你的興趣能不能當飯吃！
- 去打工作為選擇參考！
- 你有跟家長、同學商量嗎！





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





- 110大一專業分組線上預調表
(每位同學皆要填寫，10/12已調查完成)
- 110.2學期選修線上預調表
- 分組志願表
(每位同學皆要填寫，11/08(一)前以班級為單位繳回系辦)



Q & A

