餐旅管理系職涯進路圖(日間部113學年度)

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)
職場專業英文簡報
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(10學分)

旅館管理
房務管理實務
客務管理實務
專業顧客服務

亞洲廚藝組(11學分)

中餐實務
進階中餐實務
中式麵食實務
食材與營養認識

西餐廚藝組(11學分)

西餐實務
進階西餐實務
食品烘焙實務
食材與營養認識

共同必修(50學分)

管理學
餐飲管理
廚藝導論實務
咖啡與茶飲實務
餐飲英文
基礎創意設計
自媒體經營與管理
校內專業實務(一,二)
職場溝通與應用
餐旅人力資源管理
實務專題製作
校外實習(一)(二)
海外實習(一)(二)
專業實務
國際禮儀
餐旅衛生安全與法規
餐旅會計及財報分析
進階餐旅英文會話

專業選修

餐旅服務組(14學分)

會展實務與規劃
輕食製作實務
餐旅籌備
桌邊服務實務
管家服務

亞洲廚藝組(23學分)

餐飲藝術運用
日本料理實務
進階日本料理實務
進階中式麵食實務
亞洲料理實務
進階泰式料理實務
中式宴會餐點實務

西餐廚藝組(27學分)

西式宴會餐點實務
西式點心實務
時尚西餐實務
歐陸主題餐點實務
進階食品烘焙實務
蛋糕裝飾實務
法式甜點實務
進階義大利廚藝實務
餐酒搭配實務

共同選修(74學分)

餐飲服務實務
餐旅行銷管理
酒類知識實務
消費者心理學
餐飲美學
基礎日語
菜單設計與說菜技巧
餐旅日文會話
顧客抱怨處理
餐旅探索教育
世界飲食文化
餐飲成本控制與分析
餐旅資訊系統
顧客關係管理
進階餐旅日文會話
新服務型態應用與管理
餐旅義大利文會話
創新餐旅服務
創新管理
大數據決策管理
餐飲活動規劃管理
餐旅跨域實務
手工巧克力實務
創業管理
餐旅籌備
進階餐旅義大利文會話
刀工實務
複合餐飲實務
義大利廚藝實務
進階義大利廚藝實務
養生蔬果飲品實務
餐旅產品銷售實務
廚務行政管理與主廚養成

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