餐旅管理系職涯進路圖(進修部113入學)

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 26學分

通識課程

核心通識(2學分)

人文精神

基礎通識(20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
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

專業必修(62學分)

管理學
餐飲管理
餐飲英文
消費者心理學
自媒體經營與管理
餐旅人力資源管理
食材營養與認識
職場溝通與應用
餐旅會計及財報分析
餐飲成本控制與分析
國際禮儀
餐旅資訊系統
中餐實務
進階中餐實務
餐飲衛生安全與法規
餐飲服務實務
西餐實務
進階西餐實務
旅館管理
房務管理與實務
中式麵食實務
顧客抱怨處理
客務管理實務
食品烘培實務

專業選修(60學分)

菜單設計與說菜技巧
進階餐旅英文會話
世界飲食文化
顧客關係管理
新服務型態應用與管理
大數據決策管理
餐飲活動規劃管理
手工巧克力實務
創業管理
會展實務與規劃
餐飲藝術應用
餐旅市場調查
餐旅投資理財實務
日本料理實務
養生蔬果飲品實務
葡萄酒知識與運用

跨領域學習

學程(畢業門檻)

餐飲暨食品創業學程
國際餐旅跨域學程
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