

餐旅經營系

102學年課程規劃 (課程地圖)

證照

未來發展

教育目標

- 一、培養應用服務、專業知識與人文素養兼備之人才。
- 二、培育具備餐飲技術、旅館服務、經營企劃能力之餐飲業、旅館業中階管理幹部及餐飲服務、中西餐廚藝專業人才。

核心能力

- 一、專業知識與實務能力。
- 二、資訊科技與創新能力。
- 三、自我管理與學習能力。
- 四、團隊合作與溝通能力。
- 五、問題解決與思考能力。
- 六、社會關懷與服務能力。

	102學年課程規劃 (課程地圖)							
	一年級		二年級		三年級		四年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
校訂必修類	服務學習 一般體育 中國語文表達 大學理念 資訊科技與生活 基礎英文(一)	服務學習 一般體育 應用文 人生哲學 實用資訊 基礎英文(二)	體育 民主憲政與國家發展 實用英文(一)	體育 歷史通論 實用英文(二)				
修類	軍訓(一)	軍訓(一)	軍訓(二)	軍訓(二)				
院訂必修類			產業分析	創意原理				
系定必修類	旅館管理 餐旅服務技術 食物學原理與製備 中餐烹調理論與實務	服務管理 餐飲管理 營養與膳食設計	餐旅行銷管理 餐旅安全與衛生 餐旅英語一 餐旅日語一	餐旅人力資源管理 餐旅採購與成本控制 餐旅英語二	人際關係與溝通 餐旅資訊系統	餐旅消費者行為 餐旅法規與倫理 餐旅經理人講座 國際禮儀		
系定選修類	飲料與吧檯管理 客務管理與實務 菜單設計 西餐烹調理論與實務		房務管理與實務 會議展覽管理 西餐烘焙製作 葡萄酒賞析	顧客關係管理 餐旅日語二 宴會與外贈管理 廚房與餐務管理 中式點心製作	餐旅美學 餐旅市場調查與資料分析 餐旅財務管理 餐旅英語三 餐旅設備與維護 地方小吃製作 創意廚藝	餐旅網頁設計與電子商務 餐旅職場倫理與情緒管理 專案管理 餐旅個案討論 餐旅開發與籌設 創業小吃製作 餐旅專題(一) 宴會點心製作		
專業選修類							校外實習(一) 餐旅專題(二)	校外實習(二) 餐旅專題(三)
系共選修類								

1. 專業能力：專業證照乙級一張或丙級二張。
2. 語言能力：通過全民英檢中級初試或日語三級。

1. TQC電腦專業證照

以實習接軌就業，以專業獲得肯定升學：進入國內外餐旅相關的研究所以繼續深造。
就業：實習結束畢業後，進入旅館業、餐飲業及其他觀光行業與服務業，從事客務、房務餐飲服務、餐飲製備顧客服務等相關之工作或選擇自行創業。

1. 全民英檢初級、中級、高級
2. 多益TOEIC

1. 餐旅服務證照(丙級)
2. 中餐烹調檢定-葷、素(丙級)
3. 中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類
4. 中式麵食加工-水調(和)麵類
5. 中式麵食加工-發麵類

1. 飲料調製(乙級、丙級)
2. 烘培證照-麵包、西點蛋糕(乙及、丙級)
3. 會展專業人才認證(初級、中級、高級)
4. 國禮儀接待人員(乙及、丙級)
5. 專案管理師