餐旅經營系

教育目標

一、培育具管理企劃能力之餐旅管理人才。
二、培養旅館服務能力人才。
三、培育具管理專業能力人才。
四、培養中西餐廚藝之專業人才。

核心能力

一、餐旅產業經營能力。
二、餐飲管理實務能力。
三、旅館管理專業能力。
四、旅館管理專業能力。
五、溝通表達協調能力。
六、餐旅行銷企劃能力。

103學年課程規劃（課程地圖）

	一年級 上學期	一年級 下學期	二年級 上學期	二年級 下學期	三年級 上學期	三年級 下學期	四年級 上學期	四年級 下學期
校訂必修類	服務學習 一般體育 中國語文表達 新一代服務人才 基礎英文(一)	服務學習 一般體育 應用文 大學理念與人生哲學 育達與人生 基礎英文(二)	歷史通論 實用英文(一) 體育(選項課程)	實用英文(二) 民主憲政與國家發展 體育(選項課程) 英文檢定	英文能力課程			
校訂選修類	全民國防教育軍事訓練-國防政策 全民國防教育軍事訓練-國防科技 全民國防教育軍事訓練-防衛動員	全民國防教育軍事訓練-國際情勢 全民國防教育軍事訓練-全民國防						
院訂必修類			產業分析	創意原理				
系定必修類	餐旅服務技術 食物學原理與製備 中餐烹調理論與實務 旅館管理	餐飲管理 營養與膳食設計 服務管理	餐旅安全與衛生 餐旅英語(一) 餐旅日語(一) 餐旅行銷管理	餐旅財務管理 餐旅英語(二) 人力資源管理	餐旅資訊系統 人際關係與溝通	餐旅法規與實務 餐旅經理人講座 國際禮儀 顧客關係管理	校外實習(一)	校外實習(二)
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	會議展覽管理 西餐烘焙製作 葡萄酒賞析 房務管理與實務 宴會與外燴管理 口語表達技巧 國際廚藝烹調	餐旅日語(二) 廚房與餐務管理 中式點心製作 餐旅消費者行為	餐旅市場調查與資料分析 餐旅採購與成本控制 餐旅英語(三) 餐旅設備與維護 地方小吃製作 創意廚藝 餐旅美學 校內餐旅實習(一)	餐旅職場倫理與情緒管理 專案管理 旅館個案討論 餐旅開發與籌設 創業小吃製作 餐旅專題(一) 宴會點心製作 餐旅網頁設計與電子商務 食品安全風險管理 校內餐旅實習(二)	餐旅專題(二)	餐旅專題(三)
專業選修類								
系共選修類								

證照

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

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

未來發展

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。