107 學年度
餐旅經營系
四技日課程地圖

通識課程 32 → 共同性專業必修課程 4 → 專業職能養成必修課程 60 → 專業職能養成選修課程 32 → 就業途徑 → 職稱 → 證照

通識課程

學生職能態度養成

→ 創意美學 2
創新創業 2

→ 旅館管理 2
餐旅服務技術 2
食物學原理與製備 2
營養與膳食設計 2
餐飲管理 2
中餐烹調理論與實務 4
西餐烹調理論與實務 4
餐旅行銷管理 2
餐旅英語(一)2
餐旅安全與衛生 2
餐旅採購與成本控制 2
餐旅英語(二) 2
人力資源管理 2
餐旅會計與報表分析 2
國際禮儀 2
餐旅法規與實務 2
餐旅資訊系統 2
餐旅經理人講座 2
專業認證(一)0
專業認證(二)0
校外實習(一)10
校外實習(二)10

→ 飲務與吧檯管理 2
客務管理與實務 2
食物學原理與製備 2
餐旅會計與報表分析 2
餐旅日語(一)2
宴會與外燴管理 2
葡萄酒賞析 2
廚房與餐務管理 2
餐旅日語(二)2
口語表達技巧 2
中式點心製作 4
國際廚藝烹調 4
西點烘焙製作(一)4
西點烘焙製作(二)4
中式套餐製作 4
校內烘焙實務(一)4
服務管理 2
餐旅消費者行為 2
房務管理與實務 2
菜單設計 2
顧客關係管理 2
人際關係與溝通 2
餐旅英語(三)2
餐旅設備與維護 2
餐旅美學 2
創意廚藝 4
餐旅職場倫理與情緒管理 2
宴會創意點心製作 4
旅館個案討論 2
侍酒師 2
食品安全風險管理 2
校內餐旅實務(一)4
校內餐旅實務(二)4
歐式藝術麵包製作 4
台灣地方料理製作 4
校內烘焙實務(二)4
校內餐旅實務(三)4
校內餐旅實務(四)4
餐旅專題(一)4
餐旅專題(二)4

→ 餐飲管理 → 行政主廚
西點 / 蛋糕 / 麵包師
食品衛生管理師
調酒師 / 吧台人員
餐飲服務人員
餐飲領班 / 經理人員
餐廚助手
咖啡師

→ 中餐烹調檢定-葷、素(乙級、丙級)
西餐烹調檢定 (乙級、丙級)
中式麵食加工-水調(和)麵類(乙級、丙級)
中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類(乙級、丙級)
中式麵食加工-發麵類(乙級、丙級)
飲料調製(乙級、丙級)
烘培證照-麵包、西點蛋糕(乙級、丙級)
食品安全管理師

→ 旅館管理 → 旅館經理人員
飯店 / 旅館櫃檯人員
飯店服務人員
房務人員
旅館房務 /客務經理

→ 餐旅服務證照-餐廳項(丙級)
餐旅服務證照-旅館項(丙級)
顧客關係管理證照
旅館專業人員認證(銀階)
國際禮儀接待人員(乙級、丙級)