

通識課程
30

通識課程

學生
職
能
態
度
養
成

共同性專業
必修課程 6

邏輯思考與
運算 2
創意美學 2
創新創業 2

專業職能養成必修
課程 52

旅館管理 2
中餐烹調理論
與實務 4
餐飲服務實務 2
房務管理與實務 2
餐飲管理 2
營養與膳食設計 2
西餐烹調理論
與實務 4
餐旅英語(一)2
餐旅英語(二) 2
餐旅採購與成本
控制 2
西點烘焙製作(二)4
客務管理與實務 2
餐旅安全與衛生 2
餐旅資訊系統 2
人力資源管理 2
餐旅行銷管理 2
食品安全風險
管理 2
餐旅專題(一)4
餐旅專題(二)4
餐旅美學 2
餐旅職場倫理
與情緒管理 2

專業職能養成選修課程 40

食物學原理與置備 2	餐旅法規與實務 2
服務管理 2	餐旅英語(三)2
飲務與吧檯管理 2	餐旅設備與維護 2
餐飲實務專題(一)4	旅館個案討論 2
餐飲實務專題(二)4	中式點心製作 4
咖啡實務 2	台灣地方料理製作 4
刀工技術 4	產業實務專題(一)4
飲務管理與實務 2	產業實務專題(二)4
餐旅日語(一)2	創意廚藝 4
餐旅採購與成本控制 2	宴會創意點心製作 4
會議展覽館裡 2	歐式藝術麵包製作 4
餐旅日語(二)2	侍酒師 2
廚房與餐務管理 2	
口語表達技巧 2	
餐旅會計與報表分析 2	
西點烘焙製作(一)4	
中式套餐製作 4	
國際廚藝烹調 4	
葡萄酒賞析 2	
餐旅管理實務專題(一)4	
餐旅管理實務專題(二)4	
宴會與外燴實務 2	
餐旅消費者行為 2	
菜單設計 2	
顧客關係管理 2	
人際關係與溝通 2	
國際禮儀 2	
餐旅經理人講座 2	

就業途徑

餐飲管理

旅館管理

職稱

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

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

證照

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
City & Guilds 國際咖啡師

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)
國際禮儀接待員(乙、丙級)