111 學年度
餐旅經營系　四技進課程地圖

通識課程 30	共同性專業必修課程 6	專業職能養成必修課程 50	專業職能養成選修課程 42	就業途徑	職稱	證照
通識課程 學 生 職 能 態 度 養 成	程式設計 2 創意美學 2 創新創業 2	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 西點烘焙製作(一)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	食物學原理與製備 2 服務管理 2 飲務與吧檯管理 2 餐飲實務專題(一)4 餐飲實務專題(二)4 咖啡實務 2 刀工技術 4 飲務管理與實務 2 餐旅日語(一)2 餐旅採購與成本控制 2 會議展覽館裡 2 餐旅日語(二)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	餐旅法規與實務 2 餐旅英語(三)2 餐旅設備與維護 2 旅館個案討論 2 中式點心製作 4 台灣地方料理製作 4 侍酒師 2 產業實務專題(一)4 產業實務專題(二)4 創意廚藝 4 宴會創意點心製作 4 歐式藝術麵包製作 4 綠色餐飲理論與實務 4 釀造與發酵理論與實務 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 City &Guilds 國際咖啡師
				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) 國際禮儀接待員(乙、丙級)