112 學年度 餐旅經營系 四技日課程地圖

通識課程 30	共同性專業必修課程 10	專業職能養成必修課程 31	專業職能養成選修課程 57	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 休閒創意管理概論 2 創意美學 2 創新創業 2 智慧科技應用 2	旅館管理 2 餐飲管理 2 中餐烹調理論與實務 1 西餐烹調理論與實務 1 餐飲英語 2 旅館英語 2 校內旅館實習(一)1 校內旅館實習(二)1 餐旅行銷管理 2 餐旅安全與衛生 2 校外實習(一)9 專業認證(一)0 專業認證(二)0	食物學原理與製備 2 營養與膳食設計 2 餐飲服務實務 2 中餐刀工技術 2 西餐刀工技術 2 咖啡實務 1 西點蛋糕製作 1 烘焙創意研發 1 房務管理與實務 2 客務管理與實務 2 餐旅採購與成本控制 2 葡萄酒賞析 2 廚房與餐務管理 2 口語表達技巧 2 國際廚藝烹調 1 餐旅會計與報表分析 2 宴會與外燴實務 2 中式乙級檢定製作 1 進階西餐烹調實務 1 烘焙乙級檢定實務 1 宴會與小吃菜餚製作 1 餐飲日語 2 旅館日語 2 校內烘焙麵包實務 1 職場實務實習一 1 餐旅消費者行為 2 旅館個案討論 2 菜單設計 2 人力資源管理 2 顧客關係管理 2 餐旅資訊系統 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 餐旅設備與維護 2 餐旅美學 2 創意廚藝 1 餐旅職場倫理與情緒管理 2 食品安全風險管理 2 歐式藝術麵包製作 1 台灣地方料理製作 1 侍酒師 2 宴會創意點心製作 1 餐旅英語 2 校內餐飲實務 1 校內烘焙點心實務 1 校內餐飲經營實務 1 職場實務實習二 5 創業實務(一)1 創業實務(二)1 校外實習(二)9 餐旅專題(一)1 餐旅專題(二)1 餐廳外場實務 1 餐廳經營管理實務 1	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) 國際禮儀接待人員(乙級、丙級)