115 學年度
餐旅經營系
四技日課程地圖

教育目標	核心能力
培養具經營管理知能之餐旅技術與服務專業人才。	1. 廚藝創作與烘焙研發能力　2. 餐旅服務與實務操作能力 3. 餐旅創業與經營管理能力　4. 職業倫理與自我學習能力

健康樂活達人跨領域學分學程:
達人跨領域學分學程係指修畢該學分學程所規劃本系必/選修及合作外系必/選修，計18學分，始得獲頒證明

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 39 → 專業職能養成選修課程 49 → 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
中餐烹調理論與實務 4
西餐烹調理論與實務 4
西點蛋糕製作 4
餐飲英語 2
餐飲日語 2
旅館英語 2
旅館日語 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
咖啡實務 2
刀工技術 4
烘焙創意研發 4
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 4
餐旅會計與報表分析 2
宴會與外燴實務 2
進階中餐烹調實務 4
進階西餐烹調實務 4
進階烘焙製作實務 4
宴會與小吃菜餚製作 4
校內烘焙麵包實務 4
餐旅永續減碳創新 2
養生膳食 2
校內餐飲實務(一) 2
校內餐飲實務(二) 2
餐旅消費者行為 2
樂齡友善飲食理論與設計 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 4
旅館個案討論 2
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 4
台灣地方料理製作 4
侍酒師 2
宴會創意點心製作 4
創業實務(一) 4
創業實務(二) 4
高齡膳食與健康 2
永續餐飲與低碳飲食 2
校外實習(二) 9
餐旅專題(一) 4
餐旅專題(二) 4
餐廳外場實務 4
餐廳經營管理實務 4

餐飲管理
旅館管理

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

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

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)
國際禮儀接待人員(乙級、丙級)

育達科技大學

113 學年度**健康樂活達人**跨領域學分學程規劃書

113 學年第 1 學期第 2 次教務會議通過(113/12/25)
113 學年第 2 學期第 2 次教務會議通過(114/06/11)

一、設置宗旨：本學程主要在培訓高齡「健康樂活」相關專業人才，以提供學生於主系外，第二專長之整合性學程學習，進而提升學生就業競爭能力。
二、修讀資格：大學部(含進修部)之學生均可申請修讀。
三、學程主辦單位/聯絡人：休閒創意學院
四、學程參與教學單位：觀光休閒管理系、餐旅經營系、時尚造型設計系
五、學程課程及學分數規定：本學程需修滿 18 學分始得核發證明，其中 6 學分核心必修課程，12 學分為選修；選修課程有 ABC 三類，每類至少需修習 4 學分。
六、學程課程規劃：

課程類型	課程名稱	學分數/時數	開課單位			
			休創院	觀休系 休運系	餐旅系	時尚系
核心必修課程	創新創業	2/2	√			
	休閒創意管理概論	2/2	√			
	智慧科技應用	2/2	√			
選修課程(A) 觀休系/休運系	高低衝擊有氧	2/2		√		
	休閒健身指導	2/2		√		
	銀髮族休閒活動設計與規劃	2/2		√		
	傳統整復推拿實務	2/2		√		
	高齡膳食服務	2/2		√		
	體重控制與健康飲食	2/2		√		
	養生按摩與肌筋膜放鬆	2/2		√		
	核心肌群訓練與指導	2/2		√		
選修課程(B) 餐旅系	刀工技術	4/4			√	
	西餐烹調理論與實務	4/4			√	
	餐旅美學	2/2			√	
	歐式藝術麵包製作	4/4			√	
選修課程(C) 時尚系	整體造型實務	2/2				√
	彩妝實務	3/3				√
	基礎芳香療法	3/3				√
	創意配飾設計	2/2				√