

108入學年度 進修部四技 餐旅管理系 課程地圖

課程屬性

大一

大二

大三

大四

核心能力

職涯出路

校訂必修

英文I	英文II	英文III	英文IV
民主與法治	資訊技能應用	博雅課程 社會科學	健康促進
藝術欣賞	歷史與文化		博雅課程 人文藝術
歷代文學選讀I	歷代文學選讀II		
	博雅課程 自然與生命科學		

餐旅服務

國際禮儀	實用英文	飲調技術	酒類品評實務	餐飲服務技術	旅館服務技術
餐旅英文				餐旅服務禮儀 與情緒管理	旅館房務管理 與實務
					進階餐服技術
					桌邊服務

餐旅廚藝
技術

烹調原理與實務	烘焙原理與實務 I	基礎西餐烹調	進階西餐烹調	進階中餐烹調	蛋糕製作與裝飾	茶飲與咖啡技術	中式米食
食材認識	基礎中餐烹調	食物與營養	蔬果切雕實務	麵包製作	銀髮族健康餐飲	國際傳統點心	創意西點
		食材與刀工實務			中式麵食	保健與膳食療養實務	
		餐飲衛生與安全					
		烘焙原理與實務 II					

餐旅休閒經營

餐旅概論	休閒事業管理	職場實務 I	休閒活動規劃與設計	實務專題 I	職涯教育	室內休閒運動	實務專題 II
世界飲食文化		職場實務 II		餐廳規劃	宴會實務	餐旅業危機處理	餐旅業個案研討
健康體適能		餐旅行銷概論		餐飲業HACCP實務	職涯教育	餐旅美學	餐飲連鎖經營管理
				休閒住宿產業管理	菜單設計與成本控制	餐旅公關實務	
						微型創業與經營概論	

共通職能

溝通表達

持續學習

人際互動

團隊合作

問題解決

創新

工作責任及紀律

資訊科技應用

專業職能

執行高品質服務

執行食品標準程序

品質成本考量

設計在地化服務

執行食品標準程序

建立良好溝通能力

有效管理利潤

旅館房務業務

旅館餐飲業務

中/西餐主廚/廚師

烘焙師傅

烘焙/中西餐/內場管理人員

外場服務領班人員

餐廳櫃檯接待人員

餐飲服務人員

餐廳儲備幹部

房務人員

飯店服務人員

飯店櫃檯服務人員

培育餐飲管理及旅館管理專業人才

—— 必修

- - - 選修