# 113 學年日間部旅館管理與廚藝創意系課程地圖(草案)

## 一年級

### 校必修
- 體育
- 分類通識

### 專業必修
- 旅館事業概論
- 餐旅安全與法規
- 餐飲廚藝概論
- 房務管理
- 房務模擬實務
- 酒類與調酒概論

### 院必修
- 應用中文(一)(二)
- 應用英文(一)(二)
- 程式設計概論
- 人工智慧概論
- 民生產業管理
- 人際溝通

### 跨模組選修
- 創意廚藝設計與實務(一)
- 餐旅美學
- 基礎餐旅英語
- 觀光產業概論
- 菜單設計與說菜技巧
- 食品衛生與安全

## 二年級

### 校必修
- 分類通識

### 專業必修
- 日文(一)(二)
- 客務管理
- 客務模擬實務
- 餐旅營運模擬實務
- 餐飲經營管理
- 旅館資訊系統

### 院必修
- 應用英文(三)(四)
- 服務創新
- 專業倫理

### 跨模組選修
- 創意廚藝設計與實務(二)
- 創意廚藝設計與實務
- 創意廚藝設計與實務(四)
- 創意廚藝設計與實務(五)
- 餐飲服務
- 國際禮儀
- 餐旅行銷
- 職場英語語練
- 傳播品牌與魅力行銷
- 飲料與咖啡調製
- 營養與保健

## 三年級

### 專業必修
- 餐旅英語(一)(二)
- 實務專題(一)(二)
- 餐旅財務管理
- 餐旅人力資源管理

### 跨模組選修
- 餐旅日語(一)(二)
- 健康飲調
- 餐旅電子商務
- 世界飲食文化
- 宴會管理與實務
- 國際旅客接待
- 餐旅服務品質管理
- 餐旅採購與實務
- 創意廚藝設計與實務(六)
- 創意廚藝設計與實務(七)
- 連鎖旅館經營管理
- 餐旅成本控制與分析
- 俱樂部管理與實務
- 管家服務
- 會展活動管理

## 四年級

### 專業必修
- 校外實習(一)

### 跨模組選修
- 校外實習(二)
- 餐旅創業與開發
- 餐旅英語(三)
- 葡萄酒賞析
- 餐旅日語(三)
- 綠色餐旅
- 餐旅會計學
- 旅館業務銷售實務
- 旅館休閒活動規劃
- 康養膳食
- 餐旅創業與開發
- 餐旅公共關係與危機處理
- 專業證照輔導

## 專業模組選修課程

### 旅館客房務課程
管家服務、國際禮儀
俱樂部管理與實務
觀光產業概論、國際旅客接待
基礎餐旅英語、職場英語語練
餐旅日語(一)~(三)..等

**旅館客房務人才職稱**

人事及員工培訓專業人員
事務支援人員(秘書)
顧客服務事務人員
顧客資訊事務人員
接待員及服務台事務人員
服務及銷售工作人員
個人服務工作人員

### 廚藝創意課程
創意廚藝設計與實務(一)~(七)
營養與保健、餐飲服務
食品衛生與安全、康養膳食
葡萄酒賞析、酒類與調酒概論
世界飲食文化、綠色餐旅
健康飲調、飲料與咖啡調製
菜單設計與說菜技巧

**廚藝創意人才職稱**

廚師食品烹調助手
飲料調製人員
餐飲服務人員
酒及飲料調製員
餐食服務工作人員
麵包、點心及糖果製造人員
食品及有關產品製造人員
餐廳經理人

### 旅館與廚藝行政課程
餐旅創業與開發、傳播品牌與魅力行銷
餐旅採購實務、連鎖旅館經營管理
餐旅成本控制與分析、餐旅美學
餐旅電子商務、餐旅會計學
餐旅公共關係與危機處理
餐旅服務品質管理、
民宿經營管理實務、
旅館休閒活動規劃..等

**旅館與廚藝行政人才職稱**

行銷、公關及技術銷售專業人員
旅館及餐廳經理人員
餐旅、零售及其他場所服務經理人員
銷售及展示工作人員
街頭及市場銷售人員
專業服務經理人員

＜註＞

1. 畢業總學分 128 學分
   校必修 16 學分
   專業必修 47 學分
   專業選修 41 學分
   院必修 24 學分
   本系允許跨系選修 12 學分

2. 顏色註記

一年級　二年級　三年級　四年級

附註:職稱對應:中華民國職業標準分類第六版