115 學年日間部旅館管理與廚藝創意系 課程地圖

一年級

校必修
- 體 育
- 分類通識
- 應用中文(一)(二)
- 應用英文(一)(二)

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
- 程式設計概論
- 人工智慧概論
- 民生產業管理
- 人際溝通
- 健康促進
- 電腦應用與實務

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
- 應用英文(三)(四)
- 體育

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

院必修
- 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(三)
- 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

校必修
- 分類通識

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)
- 葡萄酒品評與實務
- 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
- 民宿經營管理實務
- 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
房務管理、房務模擬實務
客務管理、客務模擬實務
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
餐旅英語(一)~(三)日文 (一)(二)
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)
餐飲廚藝概論、營養與保健
食品衛生與安全、康養膳食
葡萄酒品評與實務、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、餐飲服務

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 30 學分
   專業必修 47 學分
   專業選修 35 學分
   院必修 16 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