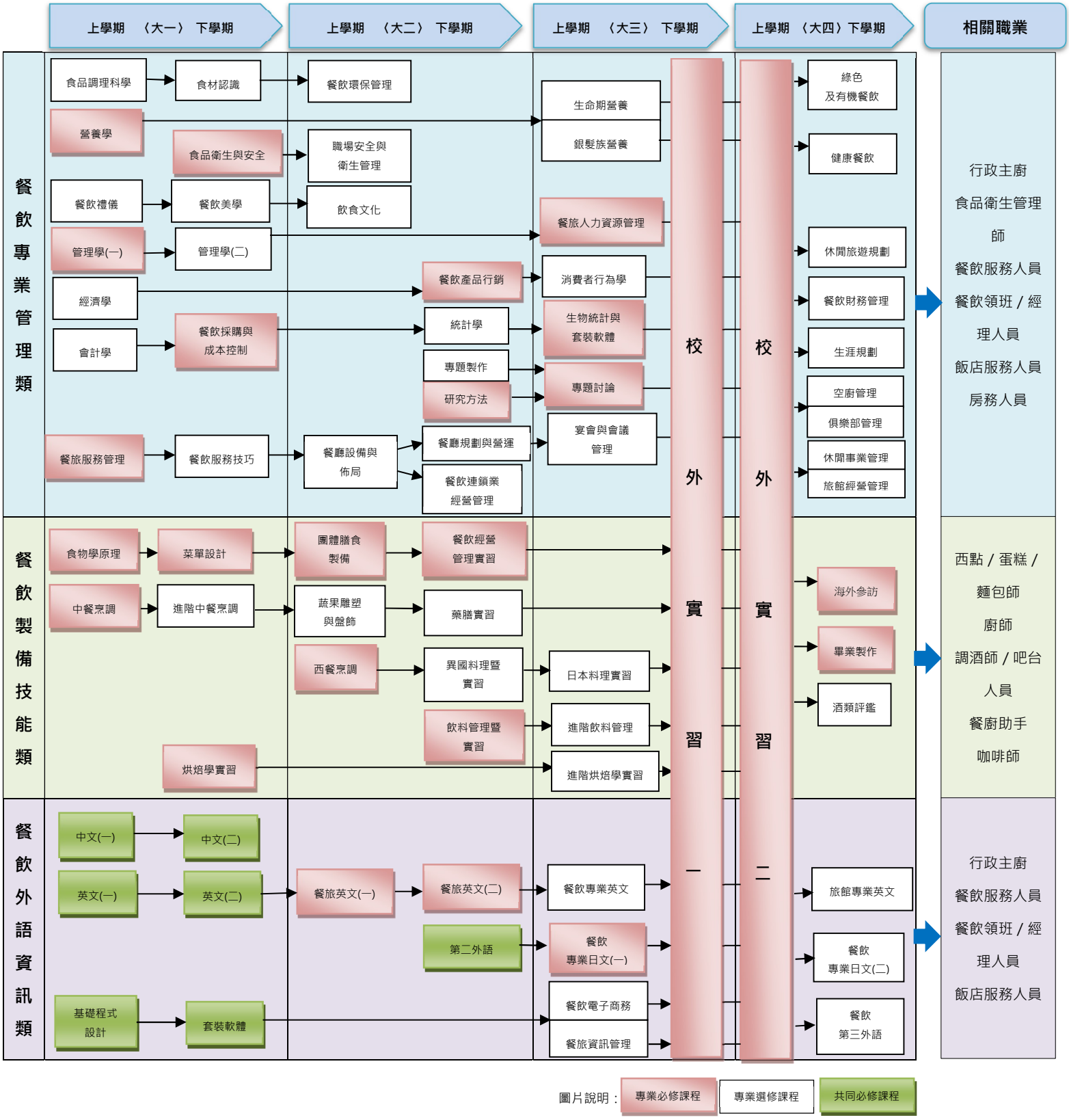
元培醫事科技大學 餐飲管理系 106 學年課程地圖



元培醫事科技大學 餐飲管理系 職能導向課程地圖

製作日期 2017/12/27

系所定位	教學目標	專業核心能力
整合理論與實務應用，期能培育具自主創業、餐飲經營管理及健康餐飲製備策劃和執行能力的優秀人才	培養餐飲管理專業人才	餐飲業經營暨衛生自主管理能力
		餐飲服務管理專業能力
	培訓餐飲製備專業技能	中、西餐烹調暨烘焙專業能力
		飲料及調酒製作專業能力
	提升外語資訊專業能力	餐飲專業外語能力
		餐飲資訊應用能力

《職場共通職能》

一般核心能力：

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

共同必修：

博雅通識
職能通識
核心通識(勞作教育、全民國防、體育)
基礎程式設計/套裝軟體
中文(一)(二)
英文(一)(二)
第二外語

《共同性專業必/選修》

【大一】營養學
【大二】統計學、研究方法
【大三】生命期營養、銀髮族營養、專題討論、校外實習(一)
【大四】校外實習(二)、海外參訪、畢業製作、空廚管理、俱樂部管理、健康餐飲、綠色及有機餐飲

《餐飲專業外語能力》

【大二】餐旅英文(一)(二)
【大三】餐飲專業英文、餐飲專業日文(一)
【大四】旅館專業英文、餐飲專業日文(二)、餐飲第三外語

《餐飲資訊應用能力》

【大三】生物統計與套裝軟體、餐旅資訊管理、餐飲電子商務

專業職能必修	專業職能選修	就業途徑	相關職業	相關證照
【大一】管理學(一)、餐旅服務管理、餐飲採購與成本控制 【大二】餐飲產品行銷、餐飲經營管理實習 【大三】餐旅人力資源管理	【大一】餐飲禮儀、餐飲服務技巧、餐飲美學、飲食文化、管理學(一) 【大二】餐飲連鎖業經營管理 【大三】消費者行為學、宴會與會議管理 【大四】餐飲財務管理、休閒事業管理、旅館經營管理、休閒旅遊規劃	餐飲管理	餐飲服務人員 餐飲領班 / 經理人員 行政主廚	餐飲服務技術士證 國際禮儀接待員 顧客關係管理師 消費者行為分析師
		旅館管理	飯店服務人員 房務人員	旅館客房服務技術士證
【大一】食品衛生與安全	【大二】餐飲環保管理、餐廳設備與佈局、餐廳規劃與營運、職場安全與衛生管理	餐飲管理	食品衛生管理師	食品安全管制系統 HACCP 合格證書
【大一】菜單設計、中餐烹調 【大二】西餐烹調、團體膳食製備	【大一】食品調理科學、食材認識、進階中餐烹調 【大二】異國料理暨實習、蔬果雕塑與盤飾、藥膳實習 【大三】日本料理實習	餐飲管理	餐廚助手 廚師 行政主廚	食物製備技術士證 中餐烹調技術士證 西餐烹調技術士證
【大一】烘焙學實習	【大三】進階烘焙學實習	餐飲管理	西點 / 蛋糕 / 麵包師	烘焙食品技術士證
【大二】飲料管理暨實習	【大三】進階飲料管理 【大四】酒類評鑑	餐飲管理	調酒師 / 吧台人員 咖啡師	飲料調製技術士證 國際咖啡調配師 國際調酒師 茶葉感官初級品評員