



勞動部勞動力發展署補助

勞動力發展署



萬能科技大學餐飲管理系
Department of Food & Beverage Management

大專校院辦理就業學程計畫

「萬能餐飲、專技磐石」

主辦單位:勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
彙管單位:財團人自強工業科學基金會



開發學習計劃



打造專屬職場體驗



迅速取得就業機會

歡迎參加

本學程，以餐飲業為主體，面對快速全球化、激烈的競爭市場，因此需要具備有「獨立運作與解決問題」的專業職能專才，參與公司營運永續發展運作。

本系於大三完成學業，大四投入校外實習進入餐飲業，由於在校期間求學環境與人際關係生態較為單純，與餐飲產業之外在社會職場環境乃有相當大的差異性。因此，大四校外實習對工作情況、生活安排和社會型態缺乏準備與瞭解，這些剛踏入社會的新進人員缺乏面對就業正確觀念，在工作後往往容易對公司產生認知差距，以及適應不良問題，因而容易導致掛冠求去，甚至出現壓力過大與精神相關疾病。

本學程為了有效解決上述問題，基於學程養成目標，課程將透過課程修課及上課規範，業界教師參與，職場實習體驗的活動設計，使學生參與學程課程，了解餐飲產業職場生態，學習如何從面對組織的預期與現實狀況不符所導致的現實衝擊，迅速調整對餐飲企業組織的認知。

學程課程學習過程，要讓學生透過自我覺察的方式，有效且確實的修正經驗與預期，讓自己對於職場中，能夠從就業組織制度、工作本身以及他人間相處關係，透過自我覺察了解自我，使自己更加認清職場就業能力需求。未來進入職場後，能夠適應良好且具備高生產力優秀人才。

本學程配合餐飲管理系學生，未來有興趣往餐飲產業與食品製造發展之大三學生，修習學程提供專精課程，使學生在技術方面取得穩固基礎外，對投身就業市場的試煉，鍛造出專技獨特領先。加強學生在餐飲產業就業競爭軟實力與整體技能提升。

為了加強學生對餐飲產業之認知與細分餐飲產業之區別。本學程安排進行餐飲產業實地參訪，增加學生對於餐飲產業差異，有助學生畢業後就業選擇適合自身之餐飲產業，更對於學生大四實習企業之選擇更具信心，使其實習期間工作穩定性高，對於學生未來自我肯定乃具有相當正面之功效。





全面業師協同教學

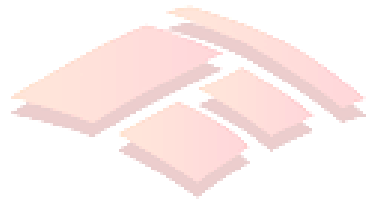


專業領航



培養獨立運作與解決問題的專業職能

本學程設置具備有GCDP全球職涯發展師之國際證照的專業輔導老師，負責受訓學生各項輔導工作。學生進行校外職場體驗訓練期間，輔導老師將定期前往訪視，與職場體驗單位保持密切聯繫，確保訓練品質。



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group



餐飲研發與企劃實務

餐飲行銷創意

郭元益

KUO YUAN YE
1867

食品工廠營運實務

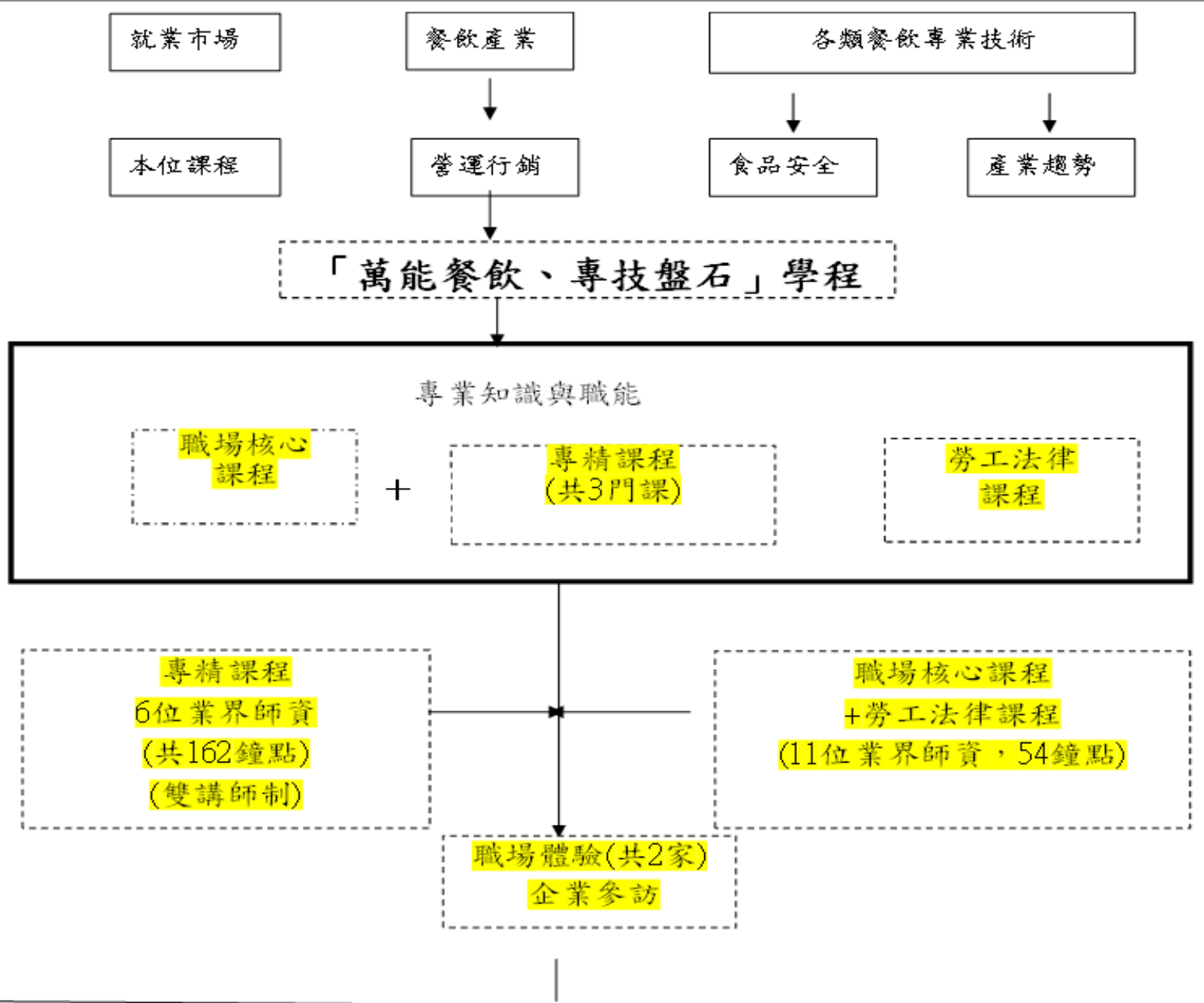
「萬能餐飲、專技盤石」學程，以餐飲業為主體，餐飲產業面對快速全球化、激烈的競爭市場，市場開拓、產品研發、商品行銷、業務推廣都是餐飲產業重要項目，因此需要具備有「獨立運作與解決問題」的專業職能參與公司營運運作，使其企業能夠永續發展，在同性質產業中鶴立雞群。學程進行期間，將安排學生前往郭元益食品股份有限公司、豆府餐飲集團...等餐飲相關產業。依據學員實際需求選擇廠商，並安排為期連續5個工作天，每天8小時，合計15個工作天120小時之短期職場體驗，協助學生提前了解餐飲產業職場生態。

系本位課程 整合學程架 構圖

結合課程與職
場實務，共構
你的完美職場
成功路

系本位課程架構

回饋專業知識與職能課程修訂



□ 現有系統與資源

□ 本計畫申請補助內容與操作項目

實務化的學習方法讓你成為『餐飲達人』

不同專業領域
知識與技能

三門專精課程

專才

職場安全與倫理

職場核心課程

優勢

就業輔導措施

企業參訪
職場體驗
實習面試

職涯/生涯





萬能科技大學 餐飲管理系

桃園市中壢區萬能路 1 號 餐飲系 03-4515811 分機84000、84001、84003