

我們的目標：培育具備國際視野之全方位餐旅管理專業人才

不僅掌握餐旅經營與管理知能，更具備跨文化溝通與數位应用能力，開創多元職涯發展路徑：

1. 熟悉飯店與餐飲營運，邁向專業管理階層
2. 擁有國際移動力，投入海外就業或進修
3. 結合行銷與數據分析，創造個人品牌與創新商機
4. 成為餐旅教育者，傳承專業知識與服務精神
5. 整合科技與服務設計，開創智慧餐旅新模式



餐旅管理學系 | 學習亮點、成就專業無限

1. 飯店菁英帶領，學用無縫接軌

我們的師資橫跨學術與業界，包含高雄萬豪、義大皇家與天悅飯店的中高階管理者，從實務管理、服務設計到策略營運，帶領學生深入業界第一線，打下紮實職涯基礎。

2. 多元專業教室，模擬真實場域

建置模擬飯店接待櫃檯、餐飲服務教室與廚務作業中心，讓學生從營運流程、服務標準到後場管理，都能在情境中學習與實作，提升職場即戰力。

3. 餐旅 × 數位 × 創新，跨域力全面升級

課程橫跨餐旅管理、行銷企劃、智慧科技、顧客體驗與永續經營，整合大數據分析、品牌策略、英語溝通等跨域模組，培養能夠掌握未來產業變革的管理人才。

4. 體驗式學習，從操作中培養管理力

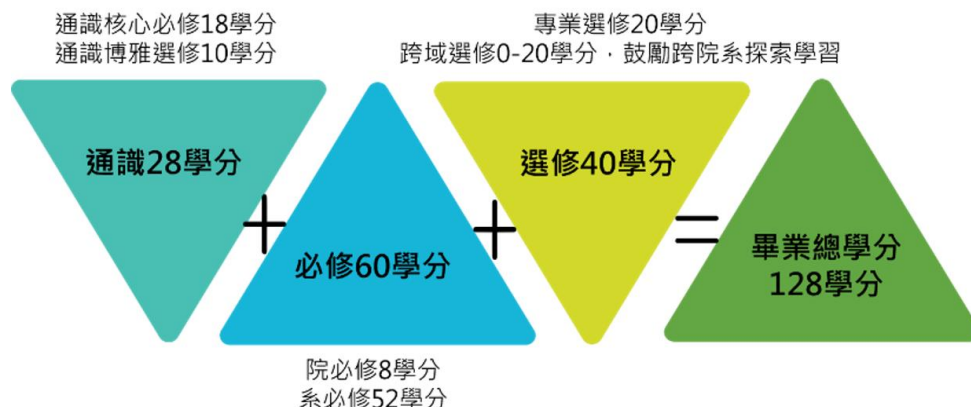
透過校內專案與業界實作機會，學生將參與實際活動、餐飲營運與服務流程，在操作中培養團隊合作、決策能力與領導潛力。

5. 國際實習與雙語環境，接軌全球舞台

與多國飯店集團、國際品牌合作，提供海外實習與全英課程環境，提升語言力與國際競爭力，助你進軍全球餐旅市場。

6. 跨域整合專題，實現創意與實務並重

導入「專題製作」與「跨域協作」課程，鼓勵學生與傳播、設計、AI應用等不同領域學生合作，透過專案管理、數位工具與市場導向，展現具創新價值的餐旅專業成果。



院必修課程

淨零永續經營、大數據概論與應用軟體、管理學

專業必修課程

中餐原理與實務、西餐原理與實務、飲料管理與實務、餐廳服務理論與實務、烘焙原理與實務、客房管理與實務、餐旅管理會計、行銷管理、餐旅資訊管理、校內實習、校外實習

課程

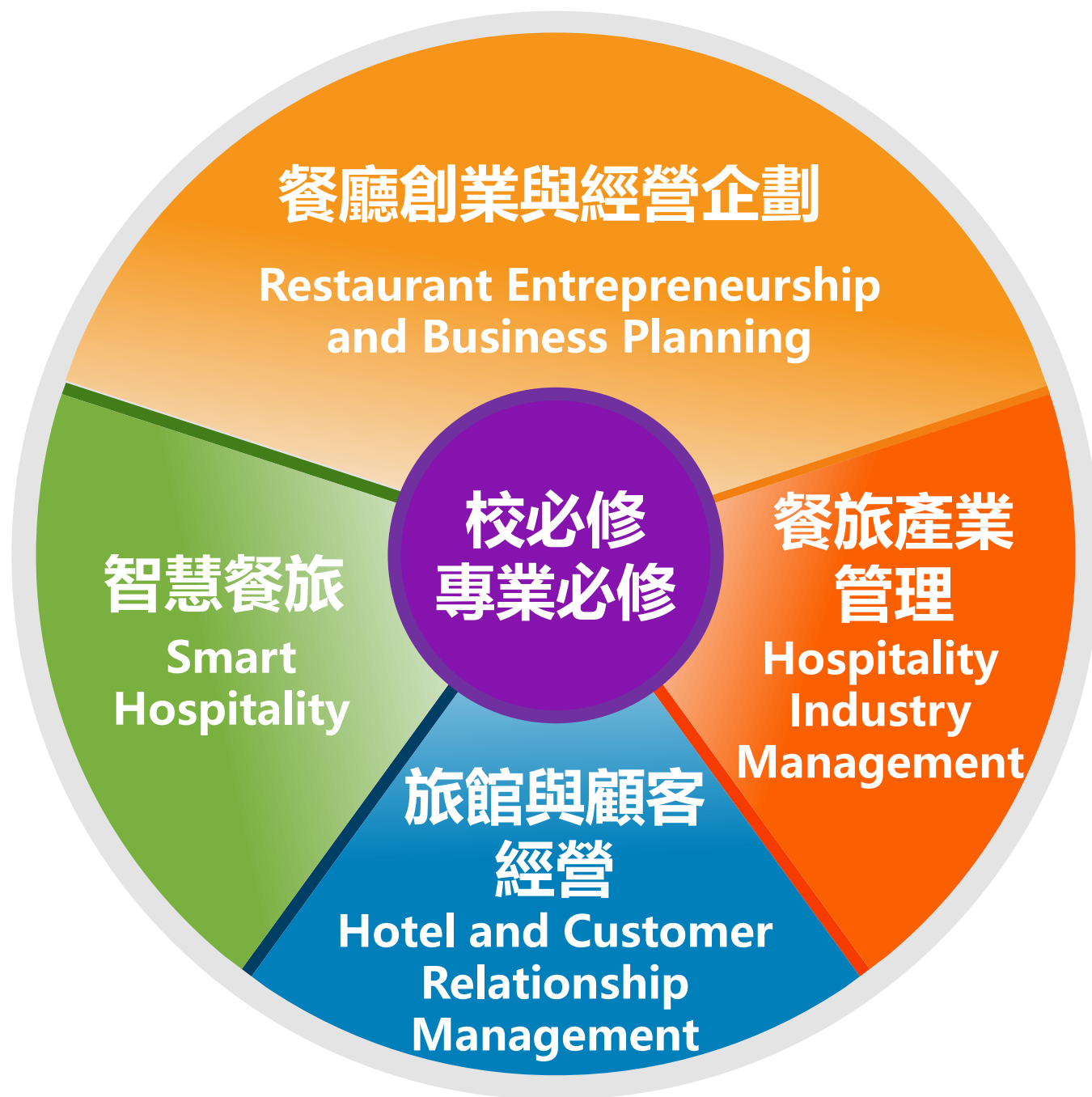
飲料調製
飲務與吧台管理
養生與膳療飲食規劃
餐飲美學與食物設計
飲食文化與節慶活動
專業優質服務

課程

AI溝通師
餐旅智慧科技應用
餐旅大數據應用
全通路零售實務
智慧科技行銷

課程

國際禮儀
餐旅衛生安全
餐旅業連鎖經營管理
休閒住宿產業管理
旅館安全與危機管理
顧客關係管理
餐旅事業籌備與規劃
管家服務



課程

咖啡沖煮理論與實務
咖啡與茶調製
健康饗宴
食旅風景
團體膳食與製備與管理
營運實務
菜單設計與成本控制
葡萄酒賞析
會展與餐宴實務

課程

會議展覽管理
採購管理
人力資源管理
餐旅策略管理
餐旅督導實務
餐旅創意與產品開發

