

餐旅管理學系 109級日間學士班課程學習地圖

109 入學年度學生適用

系教育目標
培育具備國際視野之
全方位餐旅專業管理人才

校通識核心課程(16)學分

服務與知識實踐課程(2)學分

通識博雅課程(10)學分

院必修課程(10)學分

系必修課程(46)學分

餐飲經營管理特色領域
(學術、實務)

旅館經營管理特色領域
(學術、實務)

其他選修 15 學分含跨院系學分
學程 6 學分

必須完成 A 或 B 領域之學術及實務課程 (15)學分

大一上

服務教育一
(0)

數位英語溝通一
(1)

程式設計
(2)

健康醫學密碼
(2)

管理學
(2)

觀光餐旅英文
(2)

餐旅初探(扎根學堂)
(1)

餐旅產業概論
(2)

專業日語一
(2)

飲料管理與實務
(2)

中餐原理與實務
(2)

大一下

服務教育二
(0)

華語文學1.0:
閱讀與敘事溝通(2)

數位英語溝通二
(1)

台灣社會的發展、多元文化與公民社會、當代世界文化、人權與法治
(各 2) (四選一)

服務業管理
(2)

服務業大數據應用
(2)

專業英語一
(2)

餐飲服務理論與實務
(2)

西餐原理與實務
(2)

大二上

體育一
(0)

智慧英文實作一
(2)

華語文學 2.0
思辨與文案創作(2)

社會科學、人文與藝術、自然與科技、
自然科學、講座課程、企業倫理、
通識護照、結合專業與通識課程

財務概論
(2)

餐旅管理會計
(2)

客房管理與實務
(2)

校內實習一
(1)

烘焙原理與實務
(2)

大二下

體育二
(0)

智慧英文實作二
(2)

餐旅資訊管理
(2)

校內實習二
(1)

大三上

餐旅實務實習 (4)

餐旅專業實習 (5)

營運實務 (2)

研究方法與資料分析 (3)

餐旅行銷業務管理
(3)

大三下

餐飲經營管理 特色領域/學術、實務課程

連鎖餐飲經營管理、養生與膳療飲食規劃、飲務與吧台管理、菜單設計與成本控制、餐廳設計與佈置、團體膳食製備與管理、餐旅採購管理、餐飲事業籌備與規劃、餐旅創意與產品開發、餐旅督導實務、餐旅策略管理

旅館經營管理 特色領域/學術、實務課程

連鎖餐旅經營管理、俱樂部經營管理、休閒旅館管理、會議展覽管理、博奕事業管理、餐旅採購管理、旅館籌備與開幕、餐旅個案探討、餐旅創意與產品開發、餐旅策略管理、管家服務

餐旅經營管理領域/學術、實務課程

餐旅衛生安全與法規、餐飲營養學、咖啡與茶調製、飲食文化與節慶活動、顧客關係與管理、公共關係管理、企業參訪、餐旅電子商務、餐旅美學、進階餐旅英語會話(一)(二)、海外參訪、餐旅趨勢分析

大四上

大四下

畢業資格檢定
英語能力、資訊能力、專業證照
應通過本系畢業資格檢定作業規定，方具畢業資格

服務與知識實踐
(2)

人力資源管理
(2)

餐旅專題製作一
(1)

會展與餐宴實務
(1)

餐旅專題製作二
(1)

生涯規劃

廚師
烘焙師
調酒師
餐飲服務人員
餐廳專業經理人

民宿經營者
客務服務人員
房務服務人員
旅館專業經理人

自行創業
衛生管理人員
餐旅創業規劃師
高中職餐飲科教師

代表課程檔修

代表修課順序建議