學士班課程地圖

基礎核心

基礎課程：餐旅產業概論(2)、餐旅英文會話(2)、經濟學(3)、會計學(3)、統計學(3)

核心課程：餐旅組織行為(2)、餐旅消費者行為(3)、餐旅行銷管理(3)、餐旅人力資源管理(3)、餐旅財務管理(3)、餐旅資訊管理(3)、餐旅數位科技(2)

專業課程

餐飲管理 22

必修：
- 餐飲衛生與安全（2）
- 餐飲服務（2）
- 餐飲管理（2）
- 餐飲服務實務（1）
- 餐飲成本控制（2）

選修：
- 餐旅經營實務（1）
- 咖啡專論（2）
- 酒類專論（2）
- 餐旅採購與物料管理（2）
- 速食業之經營管理（2）
- 飲料管理（2）
- 餐飲連鎖經營管理實務（2）

餐飲製備 21

必修：
- 食物製備原理與實習（2）
- 中餐製備原理與實習（2）
- 營養與膳食設計（3）
- 餐廳經營管理與實習（2）

選修：
- 宴會膳食（2）
- 烘焙學與實習（2）
- 異國料理（2）
- 日本料理（2）
- 中國點心（2）
- 西餐製備與實習（2）

旅宿管理 13

必修：
- 觀光遊憩概論（2）
- 旅館管理（2）
- 旅館客務與房務管理（3）
- 旅館規劃與管理（2）

選修：
- 綜合渡假村管理（2）
- 航空旅運業概論（2）

統整課程

餐旅專業實習一(2)、餐旅專業實習二(1)、餐旅專業實習三(3)、餐旅專題講座(1)、研究方法(2)、專題研究一(1)、專題研究二(1)、餐旅策略管理(2)

系共同選修

餐旅創新學習方式(2)、中華民生文化(2)、民生科技導論(2)、餐旅專業海外觀摩(2)、國際禮儀(2)、餐旅數據分析與程式語言概論(2)、會展規劃與管理(2)、餐旅會計與報表導讀(2)、綠色餐旅與永續發展(2)、餐旅人際與溝通技巧(2)、智慧餐旅與原宇宙(2)、跨文化飲食專題(2)、俱樂部管理(2)、餐旅財務分析與決策(2)、餐旅創業管理研究(2)、宴會管理(2)、餐旅美學(2)、世界飲食文化(2)

代表性工作

- 餐廳服務管理人員
- 餐廳規劃與佈局人員
- 餐飲行銷與企劃人員
- 宴會管理/營運人員
- 飲料/酒吧管理人員
- 餐旅業採購管理人員
- 連鎖餐廳管理人員
- 飲食文化推廣人員
- 咖啡專業/推廣人員

- 膳食設計與研發人員
- 團膳製備與管理人員
- 餐飲衛生管理人員
- 廚藝開發/製作人員
- 烘焙製作與管理人員
- 宴會餐飲製作人員
- 健康營養飲食規劃人員

- 旅宿業經營管理人員
- 旅館規劃與開發人員
- 餐旅業公關人員
- 會議與展覽從業人員
- 連鎖餐旅業經營人員
- 餐旅開發/創業人才
- 綠色餐旅管理人員
- 餐旅服務品質管理人員
- 旅遊運輸從業人員