碩士在職專班課程地圖

所目標

1. 培育餐旅進階經營管理人才
2. 強化餐旅專業應用能力

核心課程

1. 研究方法(3)
2. 論文(6)
3. 餐旅專業觀摩(2)
4. 量化研究(3)、個案研究(3)（二選一）
5. 旅館專題特論(2)、餐飲專題特論(2)、觀光專題特論(2)（三選一）

專業課程

餐旅進階經營管理

餐旅財務管理研究(3)
餐旅策略管理研究(3)
餐旅行銷管理研究(3)
餐旅人力資源管理研究(3)
餐飲與宴會經營實務研究(3)
餐飲衛生與實務研究(3)
餐飲經營與成本分析實務研究(3)

產業創新與文化

餐旅菁英講座(2)
餐旅創業講座(2)
餐飲開發與管理研究(3)
綠色餐旅與永續發展研究(3)
世界飲食文化研究(3)
專業餐旅英文寫作與會話(2)

代表性工作

餐旅財務管理人才
餐旅業行銷管理人才
餐旅人力資源管理人才
餐廳營運與管理人才
餐旅業經營管理人才
餐旅市場與策略分析人才
宴會業務經營人才
餐飲衛生管理人才
餐旅業規劃與開發人才

餐旅業企劃與研究分析人才
餐飲新產品開發人才
餐飲文化推廣人才
綠色旅館/餐廳管理人才
餐廳規劃與開發人才
餐旅英語應用性人才
自行創業