

餐旅管理系 日間部四技 系本位課程地圖

核心通識課程

中文閱讀與寫作

應用文及習作

運算思維

大學英文(一)

大學英文(二)

體育

數位科技應用

程式設計與生活

歷史記憶與
台灣文化

發展通識課程

通識樂活

通識職能

通識文藝

通識自然

通識三創

通識永續

英文基本能力檢定

資訊基本能力檢定

專業課程

專業必修課程(需修50學分)

一年級

食物製備原理
餐旅英文
餐飲管理
旅館管理
茶飲與咖啡技術
食材認識

二年級

餐飲衛生管理
餐旅人力資源管理
採購實務
餐旅行銷管理
餐旅成本控制與分析
餐旅服務管理
進階餐旅英文

三年級

專題討論(一)、(二)
消費者行為
餐旅永續發展
餐旅日文
餐旅創新管理
餐旅法規
顧客關係管理
旅館資訊系統與操作實務
職場倫理

四年級

實務專題

烘焙與飲調專業製作模組

葡萄酒評鑑
雞尾酒調製
創意西點製作
蛋糕製作原理
時尚蛋糕製作
西點製作原理
蛋糕裝飾實務
吧檯經營管理實務
特色點心研發製作
烘焙店面經營管理
中式麵食製作原理
人際關係與溝通技巧
中式麵食與伴手禮實作

旅館管理與廚藝製作模組

肉品學
國際禮儀
經典法式套餐
宴席料理實務
餐旅業品牌管理
廚房規劃與管理
樂活健康烹調實務
菜單設計與說菜技巧
數位行銷與電子商務
旅館客房服務與實作
旅館客務服務設計與創新
旅館管理特論與未來趨勢
法式精緻餐飲服務技巧與桌邊料理

專業選修課程(需修50學分)

烘焙學
管理學
飲食文化
職能管理
校外實習
進階餐旅日文
創意麵包實作
健康烹調原理
食物保存概論
台灣經典料理
餐旅管理會計
餐旅個案討論
日式料理實務
餐旅美學與藝術
會議與宴會管理
歐陸料理烹調技法
餐旅連鎖經營實務
餐飲衛生稽查實務
餐旅公共關係管理
烘焙實務專題研討
餐旅連鎖經營實務
烹調裡的發酵魔法
團體膳食製備與實作
創意餐飲服務與實作