

日間部			114學年度課程總表		培育具餐旅知能及實作能力之專業人才				餐旅管理系 Department of Culinary Arts and Hotel Management		餐旅	
基礎訓練 技能進階 多元整合 專業實習	第一學年	院核心 管理學	專業必修 咖啡與茶飲實務 廚藝導論實務 餐旅英文 國際禮儀 餐飲管理 餐旅衛生安全與法規	亞洲廚藝 中餐實務 食材與營養認識	西餐廚藝 西餐實務 食材與營養認識	餐旅服務 旅館管理	專業選修 餐飲服務實務 消費者心理學 餐飲美學 刀工實務 世界飲食文化 基礎日語					
	第二學年	基礎文化設計	餐旅會計及財報分析 職場溝通與應用 進階餐旅英文會話 校內專業實務(一)	中式麵食實務 進階中餐實務 日本料理實務	食品烘焙實務 進階西餐實務 進階食品烘焙實務	房務管理與實務 桌邊服務實務 客務管理與實務 輕食製作實務	酒類知識實務 餐旅資訊系統 餐飲成本控制與分析 複合餐飲實務 餐酒搭配實務 餐飲藝術應用 餐旅日文會話 義大利廚藝實務 餐旅義大利文會話 進階餐旅日文會話 新服務型態應用與管理 養生蔬果飲品實務					
	第三學年		餐旅人力資源管理 專業實務 實務專題製作 自媒體經營與管理 校內專業實務(二)	進階中式麵食實務 進階日本料理實務 亞洲料理實務 泰式料理實務	西式點心實務 歐陸主題餐點實務 西式宴會餐點實務 法式甜點實務	會展實務與規劃 宴會管理 專業顧客服務 餐旅籌備 管家服務	餐旅行銷管理 顧客關係管理 菜單設計與說菜技巧 顧客抱怨處理 大數據決策管理 手工巧克力實務 創業管理 創新管理 葡萄酒知識與運用					
	第四學年		校外實習(一)(二)	校外實習(一)(二)	校外實習(一)(二)	校外實習(一)(二)	校外實習(一)(二)					
餐旅通識 人文精神(一)(二)，中文閱讀與書寫 (一)(二)，英文(一)(二)，歷史與文明，創 意概論，應用程式設計，職場專業英文簡報， 民主與法治，創新思維與應用			分類通識 人文藝術類，自然科學類		職場對應 中餐廚師 麵點廚師 日料廚師 自行創業	職場對應 西餐廚師 點心廚師 麵包烘焙師 西點蛋糕師 侍酒師 自行創業	職場對應 餐旅業客務，房務 餐飲服務 咖啡師 調酒師 侍酒師 自行創業	核心能力 1. 具備整合餐旅知能及應用能力 2. 具備國際職場倫理與團隊合作能力 3. 具備於餐旅產業工作之創新能力 4. 具備於餐旅產業工作之創新能力 5. 具備於餐旅產業工作之創新能力				



進修部		114學年度課程總表		培育具餐旅知能及實作能力之專業人才		餐旅管理系 Department of Culinary Arts and Hotel Management		餐旅 CULINARY ARTS		
基礎訓練 技能進階 多元整合 專業見習	第一學年	院核心 管理學	專業必修		專業選修		跨域知能			
			餐飲管理 咖啡與茶飲實務 餐旅衛生安全與法規 中餐實務	食材與營養認識 餐旅英文 消費者心理學 進階中餐實務			餐飲暨食品創業學程 烘焙與點心學程 觀光休閒學程 文化觀光學程			
	第二學年	基礎文化設計	旅館管理 餐飲服務實務 西餐實務		進階餐旅英文會話 世界飲食文化 餐飲活動規劃管理 菜單設計與說菜技巧 餐飲藝術應用					
			餐飲成本控制與分析 自媒體經營與管理 中式麵食實務		食品烘焙實務 餐旅人力資源管理		日本料理實務 顧客關係管理 會展實務與規劃 餐旅行銷管理		大數據決策管理 餐旅市場調查 宴會管理	
第三學年	第四學年		客務管理與實務 餐旅資訊系統 顧客抱怨處理		房務管理與實務 國際禮儀		產業見習(一)(二) 手工巧克力實務 養生蔬果飲品實務 葡萄酒知識與應用 新服務型態應用與管理		創業管理 餐飲行政管理與主廚養成 餐旅投資理財實務 專業顧客服務	
			餐旅通識 人文精神(一)(二)，中文閱讀與書寫 (一)(二)，英文(一)(二)，歷史與文明，創意概論，應用程式設計，職場專業英文簡報，民主與法治，創新思維與應用		分類通識 人文藝術類，自然科學類		職場對應 中餐廚師，中餐副主廚，西餐廚師，西餐副主廚，麵點廚師，甜點廚師，日料廚師，其他料理廚師，外場服務人員，外場管理人員，房務人員，飲調人員，客務人員 餐飲教師，自行創業			