110 學年日間部旅館管理與廚藝創意系課程地圖

一年級

校必修、通識
- 體 育
- 中文閱讀與表達(一)(二)
- 英文(一)(二)
- 程式設計概論
- 人工智慧概論
- 分類通識

專業必修
- 旅館事業概論
- 餐旅安全與衛生管理
- 廚藝管理概論
- 房務管理
- 房務模擬實務
- 飲料管理概論

院必修
- 服務產業管理
- 人際溝通

跨模組選修
- 創意廚藝設計與實務(一)
- 餐旅美學
- 基礎餐旅英語
- 觀光產業概論

二年級

校必修、通識
- 應用英文(一)(二)
- 分類通識

專業必修
- 餐旅營運模擬實務
- 客務管理
- 客務模擬實務
- 餐飲經營管理
- 旅館資訊系統

院必修
- 服務創新
- 專業倫理

跨模組選修
- 餐飲服務
- 日文(一)(二)
- 餐旅行銷
- 創意廚藝設計與實務(二)
- 創意廚藝設計與實務(三)
- 職場英語語練
- 國際禮儀 等

三年級

專業必修
- 餐旅英語(一)(二)
- 實務專題(一)(二)
- 餐旅財務管理
- 餐旅人力資源管理

跨模組選修
- 健康飲調
- 餐旅日語(一)(二)
- 餐旅電子商務
- 世界飲食文化
- 國際旅客接待
- 餐旅服務品質管理
- 餐旅採購與實務
- 創意廚藝設計與實務(四)
- 宴會管理與實務
- 管家服務 等

四年級

專業必修
- 校外實習(一)

跨模組選修
- 校外實習(二)
- 餐旅創業與開發
- 餐旅服務品質管理
- 葡萄酒賞析
- 俱樂部管理與實務
- 綠色餐旅
- 宴會管理與實務
- 餐旅會計學
- 管家服務
- 民宿經營管理實務
- 康養膳食 等

專業模組選修課程

旅館客房務課程

管家服務　國際禮儀
俱樂部管理與實務
觀光產業概論
基礎餐旅英語　職場英語語練
餐旅英語(三)　國際旅客接待
日文 (一)(二)
餐旅日語(一)(二)(三) 等

旅館客房務人才

櫃檯接待員　客務部主管
櫃檯訂房員　房務員
櫃檯組長　樓層領班
櫃檯主任　房務部主管
服務中心服務員　客房部主管
服務中心領班
服務中心主管
俱樂部人員

廚藝創意課程

餐飲服務
創意廚藝設計與實務(一)(二)(三)(四)
葡萄酒賞析　宴會管理與實務
餐飲經營管理
世界飲食文化
健康飲調　康養膳食 等

廚藝創意人才

餐廳服務員　宴會訂席專員
餐廳領檯員　宴會部領班
餐廳領班　宴會部主管
餐廳主管　客房餐飲服務員
調酒員　調酒領班
餐務部主管　飲務部主管
活動企劃人員

旅館與廚藝行政課程

餐旅創業與開發　綠色餐旅
餐旅採購實務　連鎖旅館經營管理
餐旅成本控制與分析　餐旅美學
旅館業務銷售實務　餐旅電子商務
餐旅會計學
餐旅公共關係與危機處理
餐旅服務品質管理　民宿經營管理實務
旅館休閒活動規劃 等

旅館與廚藝行政人才

業務行銷人員　財務人員
專案企劃人員　成控人員
業務代表　會計人員
採購專員　總務人員
餐旅資訊系統人員
公關人員　行政秘書
人力資源訓練師

<註>

1. 畢業總學分 128 學分
   校必修 32 學分
   專業必修 43 學分
   專業選修 45 學分
   院必修　8 學分
   本系允許跨系選修 14 學分

2. 顏色註記

一年級　二年級　三年級　四年級