

餐旅管理學系

共同必修課程包括：餐廳及旅館的實務操作及管理課程

- ❖ 餐飲（中餐、西餐、烘焙、飲調、餐飲服務）
- ❖ 客房理論與實務
- ❖ 校內實習、校外實習、營運實務及會展與餐宴等。

特色領域課程(可以互選)

餐飲經營管理

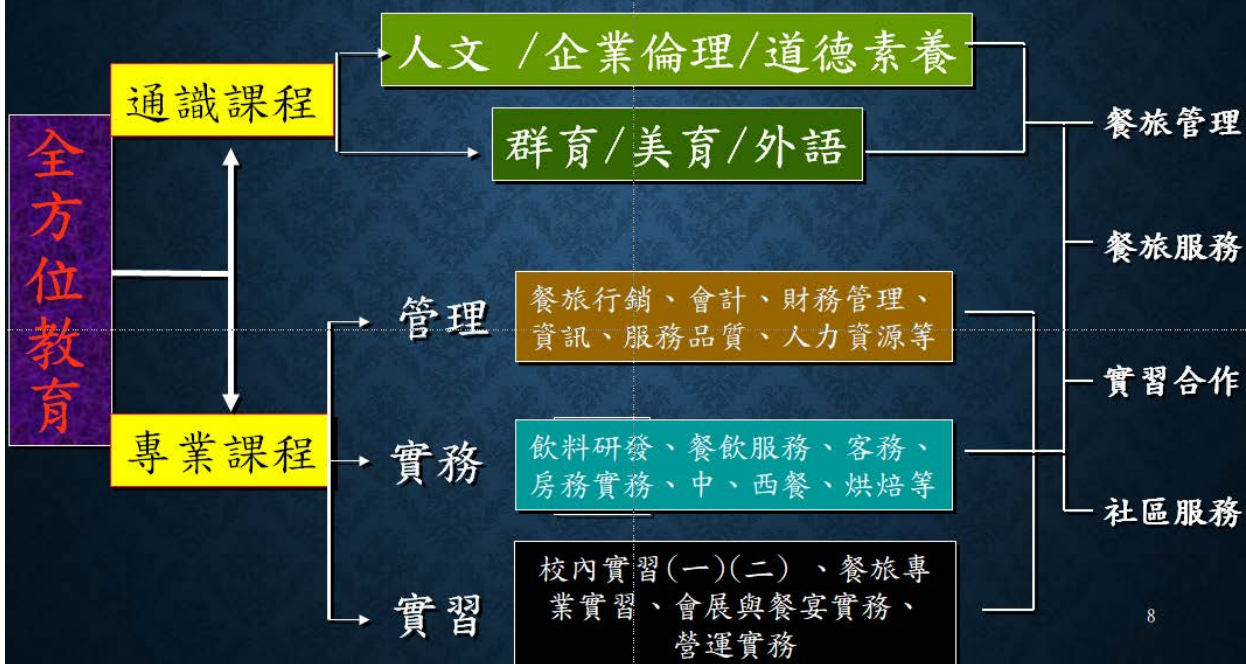
- ❖ 飲務與吧台管理
- ❖ 連鎖餐飲經營管理
- ❖ 咖啡與茶調製
- ❖ 菜單設計與成本控制
- ❖ 團膳製備管理
- ❖ 餐廳佈置與設計
- ❖ 異國料理
- ❖ 餐旅創意與產品開發
- ❖ 餐飲事業籌備與規劃

旅館經營管理

- ❖ 連鎖旅館經營管理
- ❖ 休閒住宿產業管理
- ❖ 俱樂部經營管理
- ❖ 博奕事業管理
- ❖ 會議展覽管理
- ❖ 管家服務
- ❖ 進階管家服務
- ❖ 餐旅創意與產品開發
- ❖ 旅館籌備與開幕

9

課程規劃



8

課程設計

重視
結合理論與實務

重視
情境教學

重視
實習及產學合作

培養
外語能力

- ◆ 日間部：總畢業學分數為128學分。
校外實習六個月。
特色領域：餐飲經營管理、旅館民宿管理
- ◆ 進修部：總畢業學分數為128學分。
周一到週五

教學特色

