校教育目標	培育科技與人文並重之實用專業人才
院教育目標	1. 培養企業所需要之管理人才 2. 培養企業所需要之服務創新及行銷人才 3. 培養學生具備敬業樂群之態度 4. 培養學生具備團隊合作之精神
系教育目標	培養具備餐旅創新服務與智慧商務行銷能力之「商業服務創新人才」

餐旅事業管理系106學年度進修部四技課程地圖

		一年級	二年級	三年級	四年級	核心能力	職涯發展
共同必修	通識課程	中國文學 應用中文 英文(一)(二) 服務學習(一)(二) 體育(一)(二)					
	博雅		自然科學(一)(二) 生活應用(一)(二)	人文藝術(一)(二) 社會素養(一)(二) 生活應用(一)(二)			
專業必修	院基礎課程	管理學 資訊概論	行銷學 經濟學	人力資源管理 會計學			
	系核心課程	餐旅概論 咖啡調製與鑑賞	餐飲/旅館英文會話 客服/前檯管理與實作	餐飲管理與服務 休閒旅館與活動企劃	旅館與餐館開發設計 餐飲連鎖體系管理 餐旅採購管理 餐旅經營策略管理 領導統御與溝通協調技巧	餐旅創新服務	
專業選修	系選修	職場衛生與安全 國際與用餐禮儀 職場倫理與職業道 生活經濟概論 收支規劃概論	觀光心理學	餐旅日語會話	實務專題研究(一) 實務專題研究(二) 餐旅接待與國際禮儀 觀光英語解說 狀況應變與危急事件處理 餐旅消費心理學	商業基礎知能	
	餐旅創新服務領域	飲料調製實務 餐旅與文化 簡易甜點製作實務 觀光與文創產業概論 解說員林學 會議與宴會實務 餐旅環境美學 觀光學 觀光資源概要 休憩概論	餐飲美學 複合式餐飲與美食企劃 飯店服務管理 華語觀光導覽解說 票務及航空訂位系統 觀光遊程設計 觀光遊憩規劃 觀光創意商品 酒類常識與基礎調酒 觀光行銷學	旅館管理實務 觀光與行政法規 觀光攝影與微電影製 菜單規劃與分析 觀光事業創業管理 茶與咖啡烘焙實習 異國料理製作與鑑賞	觀光旅行實務 餐旅創意思考 休閒農場經營 民宿創新管理	餐旅創新服務	餐飲服務人員 餐飲領班/經理人員 飯店服務人員 飯店/旅館櫃檯人員 旅館經理人員
	行銷與流通領域	門市商品管理	消費者行為 賣場陳列與布置	餐旅行銷與企劃實務 供應鏈管理 連鎖加盟企業管理 體驗行銷	創意規劃與管理 顧客抱怨處理 餐旅品牌經營與管理 體驗行銷 國際行銷	行銷整合企劃	1. 行銷企劃專員 2. 客戶行銷人員 3. 網路/社群行銷企劃人員 4. 電商行銷企劃人員 5. 行銷及有關經理人員 6. 市場分析人員 7. 活動企劃人員
	智慧商務領域	餐旅APP概論與應用 多媒體導論		貼身管家服務	飯店設施管理系統	商務智慧應用	1. 店長/賣場管理人員 2. 連鎖加盟店管理人員 3. 零售服務人員 4. 批發及零售場所經理人員 5. 物流規劃人員 6. 倉儲管理人員 7. 採購管理人員 8. 供給、配送及倉儲經理人員