餐旅事業管理系107學年度日間部四技課程地圖

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」

		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	餐飲管理與服務	房務管理與實作 餐旅採購管理 餐旅財務實務 客務管理與實作	餐旅POS系統實習 餐旅房務系統應用	餐旅創新服務	
		餐旅概論	餐旅英文	實務專題製作(一) 實務專題製作(二)			
		智慧餐旅商務概論				商務智慧應用	
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		日語觀光導覽解說 服務業管理 研究方法 狀況應變與危急事 餐飲日語 旅館日語	證照實務(一)(二) 餐旅校外實習(一)(二) 校外實習 餐旅接待與國際禮儀 創業規劃與管理	商業基礎知能	
	餐旅創新服務領域	休憩概論 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	複合式餐飲與美食企劃 餐飲美學 茶與咖啡烘焙實習 飯店服務管理 休閒民宿經營管理 票務及航空訂位系統 觀光與行政法規 休閒農業經營實務 客服/前檯管理與實作	休閒旅館與活動企劃 創意咖啡商品設計與行銷 餐旅創意思考 菜單規劃與分析 酒類常識與基礎調酒 異國料理製作與鑑賞	餐旅創意商品與開發 創意客房布置與設計 巧克力調製實務	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		消費者行為	餐旅行銷與企劃實務 顧客關係管理 供應鏈管理	餐飲連鎖體系管理 顧客抱怨處理 市場調查與分析 國際行銷 商圈研究發展與展店策略 市場商機分析	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	電子商務 貼身管家服務	App概論與應用 社群行銷概論	物聯網概論 智慧旅館設計與實務 餐旅訂房系統數據分析	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