餐旅事業管理系108學年度進修部四技課程地圖

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			
	系核心課程	餐旅概論 智慧餐旅商務概論 咖啡調製與鑑賞	餐飲管理與服務 客務管理與實作 房務管理與實作 餐旅安全衛生管理	餐旅採購管理 餐旅財務實務	服務業管理	餐旅創新服務	
		智慧餐旅商務概論				商務智慧應用	
專業選修	系選修	餐旅職場文化漫談 職場倫理與職業道	統計學 餐旅英文 餐旅心理學	日語觀光導覽解說研究方法	餐旅進階英文實務(一)(二) 餐旅商用英文實務(一)(二) 餐旅英語聽講 狀況應變與危急事件處理 創業規劃與管理	商業基礎知能	
	餐旅創新服務領域	解說員林學 解說中州學	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 餐旅服務技能	會議與宴會實務 異國料理製作與鑑賞 休閒旅館與活動企劃 創意咖啡商品設計與行 餐旅空間設計與美學 簡易甜點製作實務 酒類常識與基礎調酒	餐旅創意商品與開發 創意客房布置與設計 餐旅領導與督導 餐旅POS系統實習	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 體驗行銷 銷售技巧	供應鏈管理 餐旅行銷與企劃實務 顧客關係管理	餐飲連鎖體系管理 顧客抱怨處理 熱銷商品研究 市場調查與分析 國際行銷 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		電子商務	餐旅創意與數位行App概論與應用 社群行銷概論	商業數據分析 物聯網概論 智慧旅館設計與實務 貼身管家服務 餐旅房務系統應用 餐旅訂房系統數據分析 網站基礎導論	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