餐旅管理系核心課程地圖

課程設計理念

- **旅館群課程**
  - 客務管理與實務、房務管理與實務、民宿經營與實務、會議與展覽管理、宴會管理、俱樂部管理、博弈經營管理與實務、旅館事故與案例探討、督導實務、旅館英文、旅館日文
- **餐飲群課程**
  - 飲品調製實務、飲料業經營與實務、葡萄酒入門、進階葡萄酒與品評、咖啡烘焙與杯測、咖啡拉花藝術、啤酒產業發展與經營、啤酒釀造基礎、茶文化與製作、餐飲服務技術、專業廚藝製作、進階專業廚藝製作、異國特色料理、烘焙食品製作、酒與美食、菜單規劃與成本分析、食材認識與採購、餐廳規劃與設計、餐飲英文、餐飲日文
- **整合群課程**
  - 餐旅管理、餐旅人力資源管理、餐旅服務業品質管理、消費者行為、餐旅業連鎖經營管理、餐旅行銷、餐旅會計與財務分析、餐旅採購與成本控制、餐旅資訊系統、餐旅多媒體、電子商務電腦概論、餐旅衛生與安全管理、顧客抱怨與危機處理、國際禮儀、餐旅創業實務、創新創業管理、職場倫理、餐旅企業參訪、校外實習(一)(二)(三)

課程本位設定

知識 (K)

技術 (S)

態度 (A)

Bloom 課程層級設定

知識(K)

理解(U)

運用(A)

分析(A)

整合(S)

評估(E)

餐旅系課程核心能力配置

餐飲專業知識(F)

資訊運用(G)

實務與實作(H)

創新整合思考力(I)

領導統御與服務態度(J)