

一年級

二年級

三年級

四年級

院共同
必修課程

觀光餐飲概論
觀光餐旅服務業管理
跨域特色課程

跨域特色課程

系專業
必修課程

食物製備原理
中餐烹調製作實習
食材辨識與機具維護
餐飲衛生安全

校內專業實習
客家美食製作實習
專題製作

專題製作實務
餐以產業趨勢

校外實習
(一學年)

共同選修

公共關係與媒體
餐飲行銷
營養學
資訊能力證照輔導

菜單設計
人際關係與溝通技巧
餐飲資訊管理系統

餐飲採購與成本控制
世界飲食文化
餐飲業 HACCP 實務
餐飲法規

餐飲服務
建議課程

顧客管理
國際禮儀
基礎餐飲英文

餐旅服務技能與實習
宴會管理
餐飲展場管理

餐飲營運管理
連鎖經營管理

餐飲主管
行銷企劃
.....