台灣首府大學餐旅管理學系大學日間部課程地圖

	第一學年	第二學年	第三學年	第四學年	未來發展
	通識教育基礎核心課程 12 學分 通識教育博雅心課程 12 學分		通識教育博雅深化課程 6 學分		升學進修 國內外研究所
院必修	休閒遊憩概論 (3) 管理學 (3)	經濟學 (3)			
專業必修	餐旅衛生安全(3) 旅館管理(3) 國際禮儀(2) 食物製備原理(3) 餐飲管理(3)	餐旅英文(一)(2) 餐旅英文(二)(2) 餐旅行銷管理(3) 餐旅人力資源管理(3) 餐旅消費者心理與行為(3) 餐旅會計學(3)	專題製作(一)(2) 餐旅服務業管理(3) 餐旅資訊管理系統(3) 餐旅研究方法(3) 餐旅法規與職業倫理(2) 餐旅財務分析與成本控制(3)	畢業成果展(2) 餐旅產品規劃與設計(2) 餐旅設施規劃與管理(2) 校外實習 /專題製作(二) (2 選 1) (8/2)	
共同選修	人際溝通與領導(2) 飲食文化(2) 餐飲營養學(2) 烘焙學與實務(一)(3) 烘焙學與實務(二)(3) 辛香料認識與應用(2)	餐旅日文(一)(2) 餐旅大師講座(1) 調味學(2) 中餐烹飪學與實務(一)(3) 餐旅日文(二)(2) 中餐烹飪學與實務(二)(3) 食品安全管制系統 (2)	菜單設計與規劃(2) 餐旅法文(一)(2) 創業實務(3) 保健餐飲(2) 公共關係管理(3) 西餐烹飪學與實務(一)(3) 專業實習(一)(2) 餐飲創業經營管理(3) 就業前準備與面試技巧(2) 餐旅法文(二)(2) 電子商務(2) 西餐烹飪學與實務(二)(3)	餐旅策略管理(2) 餐旅品牌管理(2) 專業實習(二)(4) 海外參訪(2) 餐旅專業個案研究(2)	餐旅業管理幹部 微型餐飲創業規劃師 餐旅採購管理人員
經營管理		旅館房務部營運管理與實務(2) 旅館客務部營運管理與實務(2) 餐飲服務(2)	宴會管理(2) 休閒渡假村與俱樂部管理(3) 餐旅採購與實務(2)	時尚精品旅館經營管理(2) 會展管理(2) 餐旅連鎖事業經營管理(3)	宴會部門主管 度假村民宿管理幹部 櫃檯、餐服、房務 客服人員 櫃檯客服經理
烘焙飲調	烘焙概論(3) 烈酒與香甜酒管理(3) 巧克力製作(3) 飲料製理論與實務(2)	西點與蛋糕製作(3) 蛋糕裝飾(3) 茶藝與茶飲調製(2) 咖啡調製(2) 拉糖藝術(3)	和菓子製作(3) 進階烘焙學與實務(3) 酒類知識與鑑賞(一)(2)	酒類知識與鑑賞(二)(2)	點心房烘焙師 吧檯調酒師
廚藝	基礎廚藝技術(3) 台菜烹調與小吃(3) 中式點心製作(3) 進階中餐烹飪學與實務(一)(3)	進階中餐烹飪學與實務(二(3) 日本料理(3) 進階西烹飪學與實務(一)(3) 粵菜料理(3)	團體膳食管理與實務(3) 膳食計畫與實務(2) 創新烹調技術(3) 進階西餐烹飪學與實務(二)(3)	創意蔬果雕刻理論與實務(2)	中、西餐廚師 團體膳食管理人員