

「餐飲創業」微學程各系修課參考表

※每學年各系課程科目表均會有異動，此表僅供修課參考

備註：(1)學程最低總學分10學分，含基礎課程2學分，核心課程2學分，應用課程6學分。

(2)學程主辦學系為廚藝暨美食學學系；詳細課程請上網參考「餐飲創業」微學程。

課程說明			廚藝系	餐旅系
基礎課程	2 學分	該系科目	管理學 餐旅初探	管理學 餐旅初探
核心課程	2 學分	該系科目	菜單設計與成本控制 採購管理 餐飲衛生安全 創業管理 低碳與綠色餐飲	採購管理 菜單設計與成本控制 餐旅大數據應用 餐旅管理會計 餐飲事業籌備與規劃 餐旅業連鎖經營管理
應用課程	6 學分	該系科目	連鎖餐飲經營管理 顧客關係管理 人力資源管理 自媒體經營 Cooking Studio營運(一) Cooking Studio營運(二)	餐旅創意與產品開發 餐旅智慧科技應用 餐飲服務理論與實務 飲務與吧台管理 營運實務 餐旅督導實務 養生與膳療飲食規劃 咖啡與茶調製 葡萄酒賞析 人力資源管理 顧客關係管理
備註		總學分至少應有 4 學分為非原系課程，且得計入畢業學分。		

