



餐飲創新管理微學程

學程召集人：休閒遊憩管理系 / 劉曉琪老師

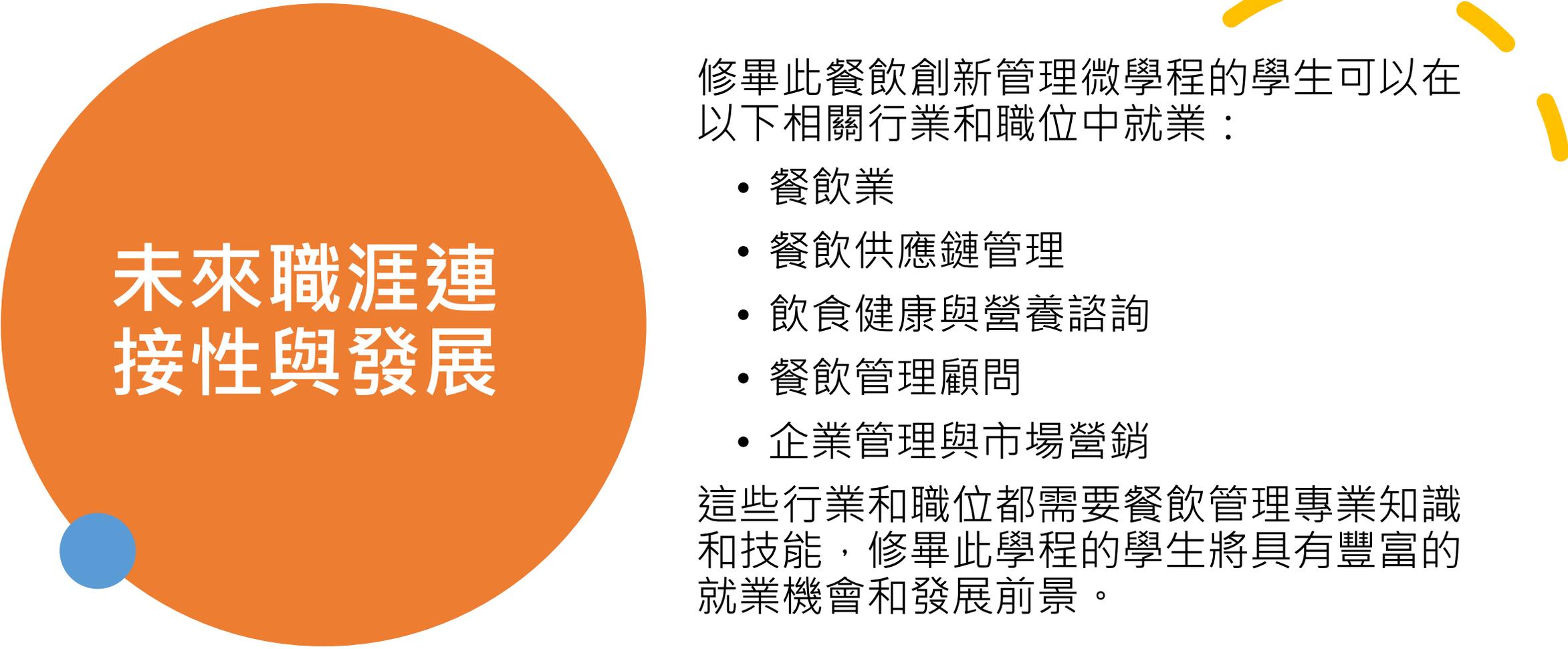
學程重點與特色

一、本學程發展重點

- 數位化和科技應用
- 飲食健康和特殊需求
- 永續發展和環境保護
- 跨文化溝通和團隊合作
- 創新和體驗式營銷

二、本學程特色

- 跨學科融合
- 實踐導向
- 國際化視野
- 社會責任與永續發展



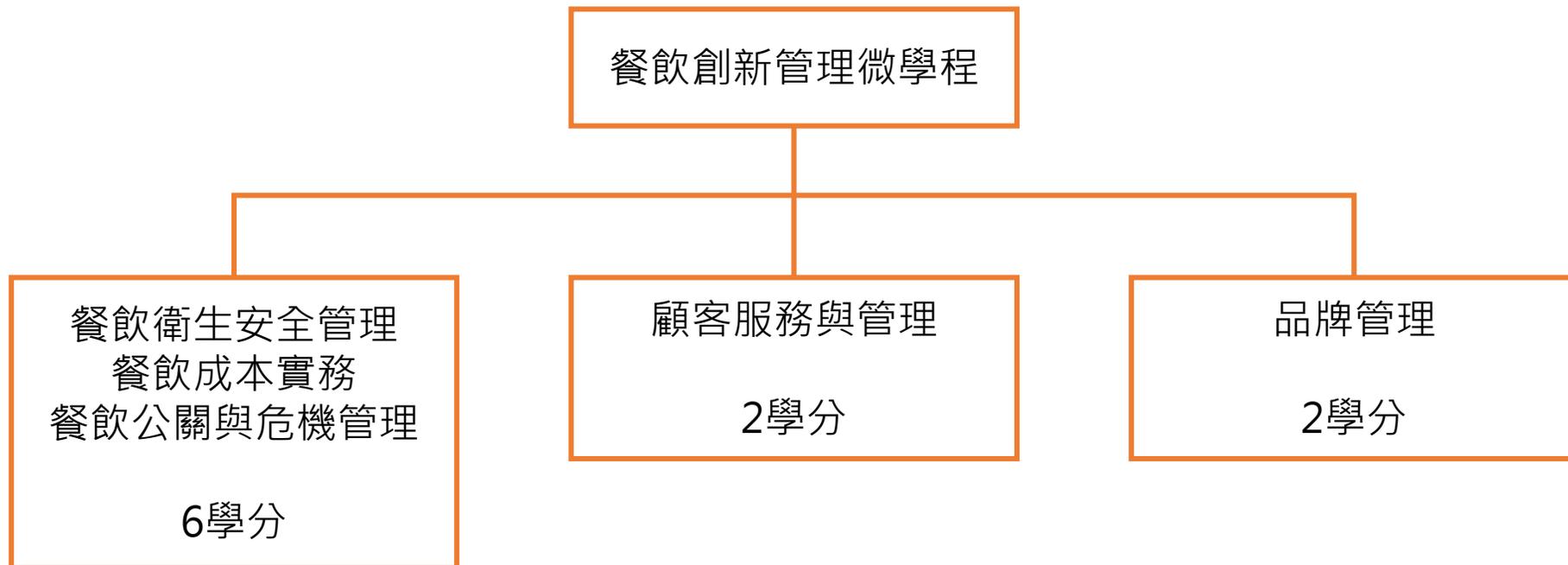
未來職涯連接性與發展

修畢此餐飲創新管理微學程的學生可以在以下相關行業和職位中就業：

- 餐飲業
- 餐飲供應鏈管理
- 飲食健康與營養諮詢
- 餐飲管理顧問
- 企業管理與市場營銷

這些行業和職位都需要餐飲管理專業知識和技能，修畢此學程的學生將具有豐富的就業機會和發展前景。

學習地圖



學程修習 規定

選修課程

課程名稱	學分 / 時數	原開課系所 / 院	原開課選別	開課年級	開課學期	課程設計 (PBL、彈性等)
餐飲衛生安全管理	2/2	休閒系	選	2	上	
餐飲成本實務	2/2	休閒系	選	3	下	
餐飲公關與危機管理	2/2	休閒系	選	3	上	
顧客服務與管理	2/2	企管系	選	2	下	
品牌管理	2/2	行管系	選	2	下	

修畢總學分數

本微學程學分數需修達10學分，結業後可取得「餐飲創新管理微學程證書」。

學分學程修課規定與修課說明

本微學程學分數需修達10學分

聯絡方式

- 劉曉琪老師
- E-mail:yu6718@mail.chihlee.edu.tw
- 校內分機2729





歡迎修習
餐飲創新管理
微學程！