

# 103 學年度飯店管理學系

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育具備飯店管理的專業知識與技能。	1.1 訓練飯店服務專業技能	1.1.1 客務暨房務相關的實務能力 1.1.2 資訊系統應用的能力
	1.2 培養飯店行政管理的專業知能	1.2.1 行政管理之能力 1.2.2 業務行銷之能力
2. 強化語言溝通表達能力	2.1 加強專業職場服務素養與人際溝通能力	2.1.1 職場所需的語言應用能力 2.2.1 顧客溝通技巧
	2.2 培養服務熱忱與負責任的工作態度	2.2.1 職業工作倫理的態度與素養
3. 培養飯店管理創新發展的素養	3.1 培養理論與實務結合能力	3.1.1 職場實習專業工作與規劃能力 3.1.2 問題發現與解決能力 3.1.3 獨立思考之能力

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
飯店管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培養飯店業所需的經營管理人才。	
系所教育目標	1. 培育具備飯店管理的專業知識與技能。 2. 強化語言溝通表達與專業服務熱忱 3. 培養飯店管理創新發展的素養	
系所核心能力	1. 訓練飯店服務專業技能 2. 培養飯店行政管理的專業知能 3. 加強專業職場服務素養及人際溝通能力 4. 培養服務熱忱與負責任的工作態度 5. 培養理論與實務結合能力	
通識課程	(一)通識教育基礎核心課程	12 學分
	(二)通識教育博雅核心課程 人文與藝術領域(4 學分) 社會科學領域(4 學分) 自然科學領域(4 學分)	12 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級) 體育(一年級、二年級) 服務學習(36 小時) 全方位學習點數(60 點)	0 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修：休閒遊憩概論、管理學、經濟學	9 學分
	專業必修	51 學分
	專業選修	29 學分
	小計	80 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 學分學程：鼓勵學生進行有系統的修課只要修足本系與某一外系所合作開設之跨領域課程(即為特色模組課程之整合開設)達 9 學分(含)以上者，則經審核通過後(於畢業時)核發學分學程證書。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程  【跨領域選修 9 學分】
	小計	9 學分
畢業最低總學分		128 學分

本系(所、學程)畢業資格條件說明

1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程+特色模組課程)。
2. 專業證照部分至少需 10 點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學飯店管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。

經 102 學年度第 2 學期

第一次旅館學程課程委員會 103 年 04 月 15 日通過

經 102 學年度第 2 學期

第一次院級課程委員會 103 年 05 月 06 日通過

經 102 學年度第 2 學期

第一次台灣首府大學校級課程委員會 103 年 7 月 17 日通過

經 103 學年度第 1 學期

第一次台灣首府大學教務會議 103 年 8 月 22 日通過

「日間部課程規劃內容」

第一學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
院必修	休閒遊憩概論 Introduction to leisure and Recreation	3	3			休閒學院教師			
	管理學 Principles of Contemporary Management			3	3	休閒學院教師			
	小計	3	3	3	3				
專業必修	旅館經營概論 Introduction to Hotel Management	3	3			王威蘅 陳立群 王銘進			
	餐飲管理與服務 Food and Beverage Management	3	3			邱英洋			
	旅館房務營運與管理 Housekeeping Operation and Management			3	3	王威蘅			
	旅館安全與衛生 Hospitality Sanitation and Safety Management			2	2	王銘進 余國楨			
	小計	6	6	5	5				
專業選修	國際禮儀 International Etiquette	2	2			夏聖惠			
	菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2						
	房務實務 Housekeeping Operation	2	2			王威蘅			
	廚藝實務與食物製備 Practice of Food Preparation			3	4	邱英洋			
	觀光學概論 Introduction to Tourism			3	3	王威蘅 呂宗憲			
	異國文化與溝通 Cross-Culture Communication			2	2	陳景峯			
	餐旅業人際溝通與技巧 Interpersonal Relations and Communication Skills			2	2	夏聖惠			
	餐旅服務技能 Hospitality Services Skill			3	3	張美蘭 潘彥軍			
	小計	6	6	13	14				

## 第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
修必院	經濟學 Economics	3	3						
	小計	3	3	0	0				
專業必修	旅館設施規劃與管理 Hotel Facility Planning and Management	2	2			王銘進 寶仁			
	旅館資訊系統(一) Hotel Information System ( I )	2	2			王育民 林千琪			
	會計學 Accounting	3	3			王鎬翔			
	旅館客務營運與管理 Guest Services Operation and Management			3	3	陳立群 余國禎 吳孟姿			
	旅館經營管理講座 Seminars in Hotel Management			2	2	陳立群 王銘進 余國禎			
	統計學 Statistics			2	2	王鎬翔 林億雄			
	旅館人力資源管理 Human Resources Management in Hotel Industry			3	3	王惠琴 王威衡			
	休閒不動產開發與經營管理 Leisure Real Estate Development and Management			3	3	許秉翔 王銘進			
	旅館顧客關係管理 Customer Relationship in Hotel Management			3	3	陳立群 夏聖惠			
	小計	7	7	16	16				
專業選修	會議管理 MICE Management	2	2			洪金蓮 陳秀琴			
	烘焙學與實務 Baking Science and Practice	3	4						
	基礎日語 Basic Japanese	2	2			李威嶽			
	芳療理論與實務 Theory and Practice of Aromatherapy	3	3			林國華 陳秀琴			
	校外實習 Internship	2	2			許秉翔 夏聖惠			
	客務實務 Front Office Operation	2	2			陳立群			
	飲料製備理論與實務 Beverage Mixed & Drink			3	4	張美蘭			

Practice									
旅館資訊系統(二) Hotel Information System(II)			2	2	王育民 林千琪				
宴會管理 Banquet Management			3	3	潘彥軍				
旅館應用日語 Japanese for Hospitality			2	2	李威嶽				
小計	14	15	10	11					

### 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		對應 教師	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業必修	財務管理 Financial Management	3	3			杜麗娟			
	專題製作(一) Independent Study in Hospitality Management (I)	2	2						
	旅館(餐旅)服務業行銷 Marketing for Hospitality	3	3						
	統計應用軟體 Statistical Software	1	2			林億雄 樓家祺			
	旅館英語(一) Hotel English(I)	2	2			夏聖惠			
	旅館英語(二) Hotel English(II)			2	2	夏聖惠			
	連鎖旅館事業管理 Management of Chain Hotels			2	2				
	專題製作(二) Independent Study in Hospitality Management (II)			2	2				
	小計	11	12	6	6				
專業選修	旅館採購管理 Hotel Purchasing Management	2	2			余瀨			
	公共關係 Public Relations	2	2			夏聖惠			
	旅館工程與維護 Hotel Engineering and Maintenance	2	2			余瀨 王銘進			
	旅宿業法規 Hotel Laws and Regulations	2	2						
	旅館成本控制與管理 Cost Control in Hotel Management	2	2			石靜茹			
	旅館客訴處理 Hotels in Handling Customer Complaints			2	2	夏聖惠			
	消費者行為 Consumer Behavior			2	2	王家偉			
	專業倫理 Professional Ethics			2	2	陳宗韓			
	旅館品牌經營與管理 Hotel Brand Management			3	3				
	酒類知識與鑑賞 Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2				
	小計	8	8	13	13				

### 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		對應教師	雙主修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 選修	專業實習(一) Professional Internship(一)	10	10			各班導師			
	專業實習(二) Professional Internship(二)			4	4	各班導師			
	旅館個案研究 Case Study in Hotel Management			2	2				
	民宿規劃與經營管理 B&B Development and Management			2	2				
	度假村與俱樂部管理 Resort and Club Management			2	2				
	酒吧管理 Bar Management			2	2				
	海外參訪 Overseas Study			2	2				
	小計	10	10	14	14				

### 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
專業選修	專業實習(一) Professional Internship(一)	10	10			各班導師			
	專業實習(二) Professional Internship(二)			4	4	各班導師			
	旅館個案研究 Case Study in Hotel Management			2	2				
	民宿規劃與經營管理 B&B Development and Management			2	2				
	度假村與俱樂部管理 Resort and Club Management			2	2				
	酒吧管理 Bar Management			2	2				
	海外參訪 Overseas Study			2	2				
	小計		10	10	14	14			

# 「課程地圖(職涯發展路徑)」

## 103學年度台灣首府大學飯店管理學系課程地圖



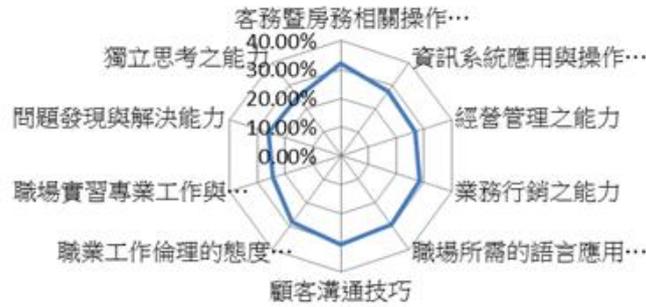
**「課程與能力指標配當表」**

必選修	科目	能力指 標 1.1	能力指 標 1.2	能力指 標 2.1	能力指 標 2.2	能力指 標 3.1	能力指 標 3.2	能力指 標 4.1	能力指 標 5.1	能力指 標 5.2	能力指 標 5.3	合計
		客務暨 房務相 關操作 能力	資訊系 統應用 與操作 能力	經營管 理之能 力	業務行 銷之能 力	職場所 需的語 語應用 能力	顧客溝 通技巧	職業工 作倫理 的態度 與素養	職場實 習專業 工作與 規劃能 力	問題發 現與解 決能力	獨立思 考之能 力	
必修	會計學		20%	30%	30%				20%			100%
	旅館經營概論	30%	20%	30%	20%							100%
	餐飲管理與服務	20%	20%	20%		20%	20%					100%
	旅館客務營運與管理	20%	20%	20%		20%	20%					100%
	旅館房務營運與管理	20%	20%	20%		20%	20%					100%
	旅館設施規劃與管理		20%	20%				20%	20%	20%		100%
	旅館資訊系統(一)	20%	50%						30%			100%
	旅館安全與衛生	20%						30%	30%	20%		100%
	旅館經營管理講座							20%	20%	30%	30%	100%
	統計學		30%	30%					40%			100%
	旅館人力資源管理	30%	30%	20%				20%				100%
	休閒不動產開發與經營 管理			30%	50%				20%			100%
	旅館顧客關係管理					40%	40%	20%				100%
	財務管理		30%	30%					20%	20%		100%
	專題製作(一)				30%				20%	30%	20%	100%
	旅館(餐旅)服務業行銷			20%	50%		30%					100%
	統計應用軟體		50%	30%	20%							100%
	旅館英語(一)					40%	30%		30%			100%
	旅館英語(二)					40%	30%		30%			100%
	連鎖旅館事業管理			30%	50%				20%			100%
專題製作(二)								20%	40%	40%	100%	
選修	國際禮儀					60%	40%					100%
	菜單規劃與設計		20%	30%	30%	20%						100%
	房務實務	50%						30%	20%			100%
	廚藝實務與食物製備	50%		30%	20%							100%
	觀光學概論			40%	40%			20%				100%
	異國文化與溝通					30%	40%		30%			100%
	餐旅業人際溝通與技巧					30%	40%		30%			100%

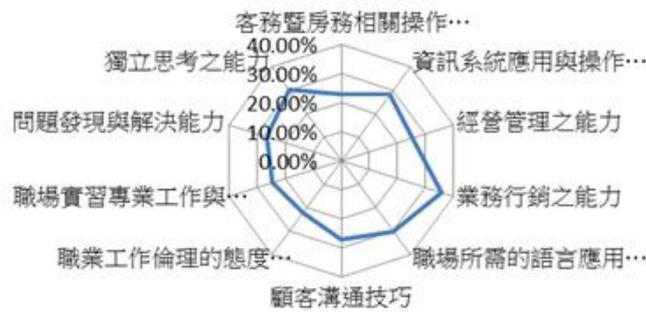
餐旅服務技能			20%			30%			30%	20%	100%	
會議管理			20%			30%			30%	20%	100%	
烘焙學與實務	50%		30%	20%							100%	
基礎日語					40%	30%		30%			100%	
芳療理論與實務	50%		30%	20%							100%	
校外實習							40%	20%	20%	20%	100%	
客務實務	40%							20%	20%	20%	100%	
旅館資訊系統(二)	20%	50%						30%			100%	
宴會管理	50%		30%	20%							100%	
旅館應用日語					30%	30%		40%			100%	
旅館品牌經營與管理	20%	20%	30%	30%							100%	
旅館採購管理	30%	30%	20%	20%							100%	
民宿規劃與經營管理	20%	20%	30%	30%							100%	
酒吧管理			20%	20%	20%	40%					100%	
公共關係					30%	30%			20%	20%	100%	
旅館工程與維護	30%	30%	20%					20%			100%	
旅館客訴處理					20%	30%			50%		100%	
酒類知識與鑑賞	50%		30%	20%							100%	
消費者行為					20%	30%		20%	30%		100%	
度假村與俱樂部管理	20%	20%	30%	30%							100%	
專業倫理							50%	30%	20%		100%	
酒單設計與規劃		20%	30%	30%	20%						100%	
專業實習(一)							40%	20%	20%	20%	100%	
專業實習(二)							40%	20%	20%	20%	100%	
旅館個案研究								20%	30%	50%	100%	
住宿業法規			40%					20%	20%		100%	
海外參訪						20%	20%	20%	20%	20%	100%	
旅館成本控制與管理	30%	30%	20%	20%							100%	
合計		31.90%	27.50%	26.77%	28.57%	29.41%	30.53%	28.46%	24.48%	26.11%	25.00%	279%
必修合計		22.86%	28.18%	25.38%	35.71%	30.00%	27.14%	22.00%	24.62%	26.67%	30.00%	273%
選修合計		36.43%	26.67%	27.78%	25.00%	29.09%	32.50%	32.50%	24.38%	25.83%	23.33%	284%

## 「雷達圖」

### 整體雷達圖



### 必修課雷達圖



### 選修課雷達圖

