

106 學年度餐旅管理學系

「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.培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.1 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.2 應具備尊重、關懷與接納多元文化。
2.強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.1 應具有語言溝通應用能力 2.1.2 應具備人際溝通能力
3.培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.1 應具備餐飲管理專業知識 3.1.2 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
4.培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.1 應具備微型創業能力 4.1.2 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 應具備行銷管理能力 4.2.2 應具備財務分析管理能力

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培養餐旅業兼具餐旅技能與經營管理能力之人才	
系所教育目標	1.培育餐旅服務涵養 2.強化專業溝通能力 3.培育餐旅知能 4.培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	1.培養餐旅顧客服務能力和態度 2.提升學生職場溝通之能力 3.培養具備餐飲專業知能 4.培養旅館專業知能 5.培養學生具備餐旅創業能力 6.培養學生具備餐旅營運能力	
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 7 門選 5 門	10 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)	4 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修：管理學、經濟學、會計學	9 學分
	學院選修：大學入門	1 學分
	專業必修	52/48 學分
	專業選修	25/29 學分
	小計	87 學分
特色模組課程	105 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

- 一、本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括通識必修 32 學分、學院專業必修 9 學分、學院專業選修 1 學分、系核心專業必修(選校外實習(一)者)52 學分/(選專題研究)48 學分、專業選修(選校外實習者)25 學分/(選專題研究)29 學分，跨系選修 9 學分。[修習「校外實習(一)」者，不必修習專題研究(一)(二)]。
- 二、專業選修學程 (1) 為廚藝菁英專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。
- 三、專業選修學程 (2) 為餐飲服務專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。
- 四、專業選修學程 (3) 為創業與經營管理專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。
- 五、學生取得專業選修學分學程，畢業時即授予該專業選修學分學程證明書。
- 六、未有餐飲基礎者，視需要輔導選修系專業基礎選修課程。
- 七、學生畢業專業證照部分至少需 10 點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學餐旅管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。
- 八、實際開設專業選修科目得依經濟環境變動、本系師資狀況與學生需求調整。
- 九、大三生必修科目若需重補修者得以 102、103、104、105 學年度必修課程替代科目一覽表參照。
- 十、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。
- 十一、課程時序表以教務處網頁為準，若有修訂，將公告於本系網頁及教務處最新消息中。
- 十二、本表請妥為保存，做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。

經 105 學年度第 2 學期

系課程委員會會議 106 年 3 月 日通過

經 105 學年度第 2 學期

系務會議 年 月 日通過

經 105 學年度第 2 學期

旅館管理學院課程委員會會議 年 月 日通過

經 105 學年度第 2 學期

校級課程委員會 年 月 日通過

經 105 學年度第 2 學期

教務會議 年 月 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		建議 修課 年級	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	管理學 / Management	3	3						
	會計學 / Accounting			3	3				
院 選 修	大學入門 / Introduction to University Studies	1	2						
	小 計	4	5	3	3				
專 業 必 修	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2						
	餐飲管理 / Introduction to Foodservice Management	2	2						
	基礎中餐製備實務 / Principles and Practices of Chinese Cooking Preparation	2	4						
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manners			2	2				
	食物製備原理/ Principles of Food Preparation			2	2				
	基礎西餐製備實務/ Principles and Practices of Western Cooking Preparation			2	4				
	小 計	6	8	6	8				
業 選 修 廚 藝 菁 英 專	食材認識與介紹 / Introduction of Food Ingredients	2	2			大 一 大 二 大 三			
	餐旅採購學/ Hospitality Purchasing			2	2				
專 業 選 修 餐 飲 服 務	咖啡實務 / Practices of Coffee	2	3						
	官能品評 / Sensory Evaluation			2	2				
業 選 修 營 管 創 業 理 與 專 經	餐飲美學 / The Art and Aesthetics of Food	2	2						
	飲食文化/ Food Culture			2	2				
	小 計	6	7	6	6				

第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 修課 年級	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	經濟學 / Economics	3	3						
	小 計	3	3						
專 業 必 修	基礎餐旅英文 / Basic Hospitality English	2	2						
	點心製作 / Baking and Pastry Fundamentals	2	4						
	旅館管理 / Introduction to Hotel Operations	3	3						
	人力資源管理 / Human Resources Management			2	2				
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2				
	餐旅服務 / Food Service and Housekeeping Management: Theory and Practice			2	4				
	小 計	7	9	6	8				
共 同 選 修	餐旅日文 / Japanese for Hospitality	2	2			大 一 大 二 大 三			
	餐旅法文 / French for Hospitality			2	2				
廚 藝 菁 英 組 專 業 選 修	進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production	3	4			大 一 大 二 大 三			
	食品營養學 / Food Nutrition	2	2						
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production			3	4				
	調理科學 / Cuisine Theory			2	2				
選 修 餐 飲 服 務 專 業	餐務管理 / Stewarding Service Management	2	2						
	調酒學 / Introduction to Mixology and Bartending	2	3						

	酒類知識與鑑賞/ Knowledge and Connoisseurship of Wine			2	3				
	宴會管理/ Catering and Banquet Management			2	2				
選修 創業與經營管理組專業	民宿經營管理 / Bed and Breakfast Operating and Management	2	2						
	顧客關係管理/ Customer Relationship Management	2	2						
	食品安全管制系統/ Food Safety Control System			2	2				
	餐旅服務業管理/ Service Management of Hospitality			2	2				
	小 計	15	17	15	17				

第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議修課年級	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	餐旅資訊管理系統 / Information System for Hospitality Management	3	3						
	餐旅財務管理 / Finance for the Hospitality Industry	2	2						
	餐旅成本控制 / Hospitality Cost Control and Analysis	2	2						
	行銷管理 / Marketing Management	3	3						
	餐旅法規 / Legal Issues in Hospitality Industry			2	2				
	消費者行為 / Consumer Behavior			3	3				
	專題製作(一) / Independent Study I (未實習者必修)			2	2				
	小 計	10	10	5/7	5/7				

廚藝菁英專業選修	日本料理 / Practice of Japan Culinary	3	4			大二 大三 大四				
	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning			2	2					
	異國料理 / Practices of Exotic Culinary			3	4					
餐飲服務專業選修	侍酒與服務/ Sommelier and Service	2	3							
	餐飲服務管理與實務 / Management and Practices of Food Service	2	2							
	茶藝品茗與實務/Introduction and Practices to Tea Arts			2	3					
創業與經營管理組專業選修	餐飲連鎖事業管理/Food Franchise Management	2	2							
	菜單設計與規劃/Menu Planning and Design	2	2							
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2					
	餐飲創業經營管理 / Entrepreneurship Operating and Management			2	2					
	小計	11	13	11	13					

第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議修課年級	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	校外實習(一) / Internship I	8							
	專題製作(二) / Independent Study II (未實習者必修)	2	2						
	餐廳規劃與設計 / Foodservice Facilities Design and Planning			2	2				
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2				
	小計	8/2	2	4	4				

共同 選修	校外實習(二) / Internship II				4	4					
	海外參訪/Overseas Visit with hospitality focus				2	2					
業 選 修	英 組 專	廚 藝 菁	創意廚藝 / Creative Culinary				3	4	大二 大三 大四		
			務 專 業	餐 飲 服	會展規劃與管理/ Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management					2	2
	專 業 選 修	營 管 理 組			創 業 與 經	餐旅產品設計與規劃 / Design and Planning for Hospitality Products					2
小 計			0	0	13	14					

餐旅管理學系 106 學年度課程配檔表

專業必修

	良好的服務能力與工作態度	尊重、關懷與接納多元文化	語言溝通應用能力	人際溝通能力	餐飲管理專業知識	餐飲廚藝專業能力	旅館管理專業知能	微型創業能力	規劃統籌能力	行銷管理能力	財務分析管理能力	
餐旅衛生與安全	10%			10%	20%	20%	30%		10%			100%
餐飲管理	15%			10%	20%	15%	10%	10%	10%		10%	100%
基礎中餐製備實務					10%	50%	10%	20%		10%		100%
國際禮儀	20%	20%		10%			20%	20%	10%			100%
食物製備原理				20%	20%	40%		10%	10%			100%
基礎西餐製備實務					10%	50%	10%	20%		10%		100%
點心製作	10%	10%		10%	10%	40%		20%				100%
基礎餐旅英文		10%	50%	10%	10%		10%		10%			100%
旅館管理	20%	20%	10%	10%			30%			10%		100%
餐旅服務	10%	30%	10%	10%	10%	10%	10%		10%			100%
人力資源管理	20%			20%		10%	20%		10%	10%	10%	100%
進階餐旅英文		10%	60%	10%	10%		10%					100%
行銷管理				10%				30%	20%	40%		100%
餐旅資訊管理系統					30%		20%	20%	10%	10%	10%	100%
餐飲財務管理	5%				15%		20%	10%	10%		40%	100%
餐飲成本控制	10%				10%		10%	10%	10%		50%	100%
餐旅法規	5%	5%		10%	30%		30%	20%				100%
消費者行為	10%	10%		10%			20%	20%	10%	20%		100%
專題製作(一)		10%		10%	20%		20%		20%	10%	10%	100%
校外實習	20%			10%	10%	10%	10%	20%	10%	10%		100%
專題製作(二)					20%		20%		20%	20%	20%	100%

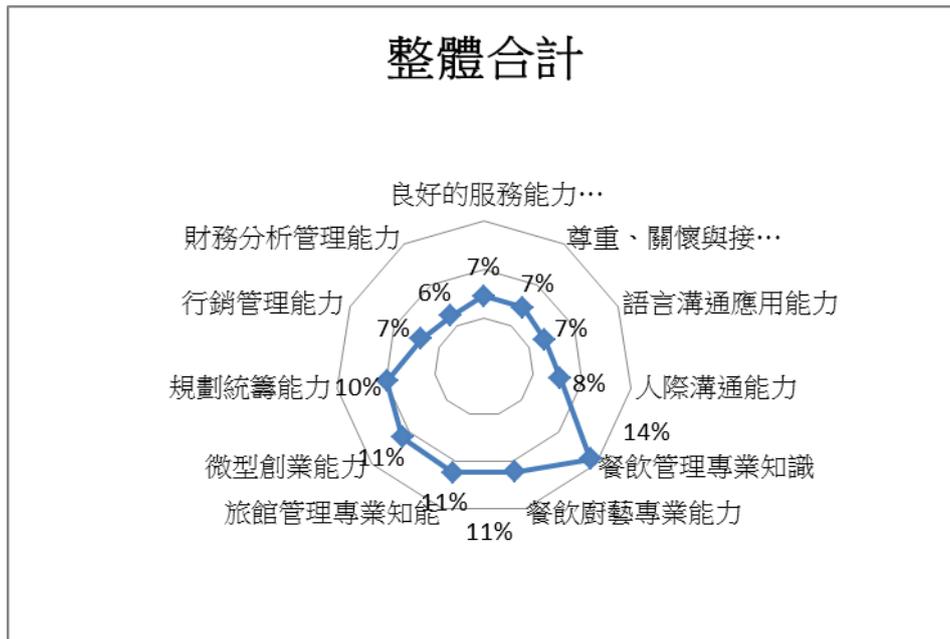
餐廳規劃與設計	5%	5%		10%	15%		15%	20%	20%		10%	100%
畢業成果展	10%	5%	5%	10%	10%	10%	10%	15%	10%	5%	10%	100%

專業選修

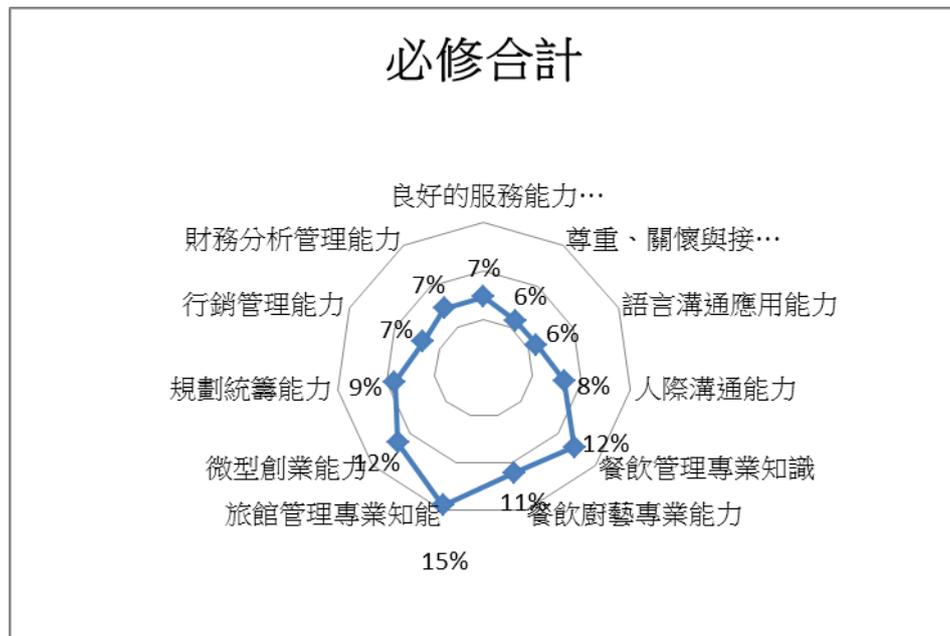
食材認識與介紹			10%		20%	30%		10%	10%	10%	10%	100%
餐飲採購學				20%	20%	10%		10%	5%	5%	30%	100%
咖啡實務	10%	10%			20%	20%		20%	10%	10%		100%
官能品評	10%	10%	10%	20%	30%	10%				10%		100%
餐飲美學		10%		10%	30%	10%		20%	10%	10%		100%
飲食文化		30%			20%	10%	20%		10%	10%		100%
餐旅日文		20%	60%	20%								100%
餐旅法文		10%	60%	20%	5%		5%					100%
進階中餐烹飪學與實務			10%	10%	20%	20%	10%		20%	10%		100%
食品營養學		20%			20%			20%	10%	10%	20%	100%
進階西餐烹飪學與實務			10%	10%	20%	20%	10%		20%	10%		100%
調理科學		20%			20%	40%		10%		10%		100%
餐務管理	10%				30%	10%	10%		20%		20%	100%
調酒學	10%				10%	10%	20%	10%	10%	20%	10%	100%
酒類知識與鑑賞		20%			30%			20%	10%	10%	10%	100%
宴會管理	10%	10%			20%		30%		20%		10%	100%
民宿經營管理	10%	10%		10%	10%		40%	10%	10%			100%
顧客關係管理	20%	10%		10%	10%		10%	10%	10%	10%	10%	100%
食品安全管制系統	20%		10%		20%		30%		20%			100%
餐旅服務業管理	20%	10%		10%	20%		20%		20%			100%
日本料理			20%	20%		20%	10%		20%	10%		100%
菜單設計與規劃	10%	10%		10%	10%	25%	5%	15%	10%		5%	100%
異國料理					20%	30%	20%		20%	10%		100%
侍酒與服務	20%		10%	10%	10%		10%	20%		20%		100%

餐飲服務管理與實務	25%	15%			30%	20%	10%					100%
茶藝品茗與實務	10%	10%			20%	20%		20%	10%	10%		100%
餐飲連鎖事業管理	10%	10%		20%	20%			10%	10%	10%	10%	100%
菜單設計與規劃	10%	10%		10%	10%	25%	5%	15%	10%		5%	100%
電子商務			10%		20%		10%	30%	10%	10%	10%	100%
餐飲創業經營管理	10%				20%			40%	10%	10%	10%	100%
校外實習(二)	30%	10%	20%	20%	20%							100%
海外參訪		30%	30%	20%				10%		10%		100%
創意廚藝		10%			10%	50%		10%	10%		10%	100%
會展規劃與管理	10%	10%	10%	10%				10%	30%	20%		100%
餐旅產品設計與規劃					10%	10%		40%	20%	10%	10%	100%

雷達圖



必修雷達圖



選修雷達圖

