

102 學年度 餐旅管理學系大學進修部

「教育目標、基本素養與核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	學習成果 (核心能力細項-能力指標)
1. 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。	1 培養餐飲專業知能。	1.1 餐旅安全認知與處理能力 1.2 餐飲廚藝專業能力
	2 培養旅館專業知能。	餐旅管理與服務之實務操作能力
2. 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。	3 培養學生具備良好外文溝通之能力。	餐旅外語溝通應用能力與國際思維
3. 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。	4 培養學生具備分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。	4.1 行銷管理能力 4.2 餐旅業相關法規、作業程序、報表分析與預算編製等經營管理能力
	5 培養專業創新發展與創業之能力	新產品開發與微型創業實務能力
4. 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。	6 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。	優質服務與工作態度與正面之職場倫理涵養
	7 尊重、關懷與接納多元文化。	藉由尊重、關懷與接納多元文化拓展飲食文化與發展視野。(配合通識暨服務學習課程)

「大學進修部課程規劃基本資料表」

學系(所)		學制	部別
餐旅管理學系		<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 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. 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。 2. 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。 3. 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。 4. 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。	
系所素養與核心能力		1. 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 2. 尊重、關懷與接納多元文化。 3. 培養餐飲專業知能。 4. 培養旅館專業知能。 5. 培養專業創新發展之能力培養學生具備良好外文溝通之能力。 6. 培養學生具備分析與規劃餐旅市場發展之經營管理能力。	
通識學分	(一)通識教育基礎核心課程		14 學分
	(二)通識教育博雅核心課程: 人文與藝術領域(4) 社會科學領域(4) 自然科學領域(4)		6 學分
	(三)通識教育博雅深化課程: 人文與藝術領域(2) 社會科學領域(2) 自然科學領域(2)		6 學分
	小計		30 學分
專業學分	學院必修	管理學、經濟學、休閒遊憩概論	<u>9</u> 學分
	專業 必修 必修	專業必修	<u>55</u> 學分
		專業選修	<u>34</u> 學分
		服務學習	<u>0</u> 學分
	全校跨領域 選修	若選擇佳修外系之課程模組(9~10 學分)，既可被視為畢業學分，同時也可獲頒跨領域學分學程證書。	<u>0</u> 學分
小計		<u>98</u> 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 2.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。 3.畢業學分：通識必修 18 學分，通識選修 12 學分，院專業必修 9 學分，專業必修 55 學分，專業選修 34 學分，自由選修 9 學分，共 128 學分。			
經 101 學年度第 2 學期		系課程委員會會議 102 年 04 月 03 日通過	
經 101 學年度第 2 學期		系務會議 102 年 04 月 03 日通過	
經 101 學年度第 2 學期		休閒學院院課程委員會會議 102 年 4 月 17 日通過	

經 101 學年度第 2 學期第 2 次

校級課程委員會 102 年 7 月 25 日通過

經 101 學年度第 2 學期第 2 次

教務會議 102 年 7 月 30 日通過

「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		備註
		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			
	管理學 / Management			3	3	
	小計	3	3	3	3	
系專業必修	咖啡調製 / Coffee Art	2	2			
	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2			
	旅館概論 / Introduction to Hotel and Lodging Industry			2	2	
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2	
	小計	4	4	4	4	

第二學年						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		備註
		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	0	0	
系專業必修	餐飲概論 / Introduction to Foodservice Industry	2	2			
	中餐烹飪學與實務(一) / Chinese Culinary Theory and Practice(I)	3	4			
	餐旅人力資源管理 / Human Resources Management of Hospitality			2	2	
	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design			2	2	
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner			2	2	
	餐旅會計學 / Accounting for Hospitality			2	2	
	飲料製備理論與實務(一) / Beverage Mixed & Drink Practice(I)			2	3	
	小計	5	6	10	11	

第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	餐旅英文(一) / English for Hospitality(I)	2	2			
	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3			
	烘焙學與實務(一) / Baking Theory and Practice(I)	3	4			
	西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4	
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3	
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality			2	2	
	餐旅消費者心理與行為 / Psychology and control & Analysis			2	2	
	餐旅英文(二) / English for Hospitality(II)			2	2	
	小計	7	9	11	13	
專業選修	餐旅日文(一) / Japanese for Hospitality(I)	2	2			
	飲食文化 / Food Culture	2	2			
	人際溝通 / Personal Communication	2	2			
	調味學 / Food Seasoning	2	2			
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2	
	餐旅美學與盤飾藝術 / Dish Decoration Art			2	2	
	休閒渡假村與俱樂部管理 / Resort and Club Management			2	2	
	餐旅日文(二) / Japanese for Hospitality(II)			2	2	
	台灣小吃實作 / Taiwan Characteristic Dish Preparing			3	4	
	日本料理(一) / Practice of Japan Culinary (I)			3	4	
	小計	8	8	14	16	

第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing	2	2			
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis	2	2			
	餐旅資訊管理系統 / Information System of Management for Hospitality	2	2			
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Management & Design	2	2			
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	
	餐旅採購學與實務 / Hospitality Purchasing			2	2	
	餐旅產品規劃與設計 / Hospitality Production Planning and Development			2	2	
	小計	8	8	6	6	
專業選修	公共關係管理 / Public Relations Management	2	2			
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2			
	中餐烹飪學與實務(二) / Chinese Culinary Theory and Practice(II)	3	4			
	保健餐飲/Health of Food & Beverage	2	2			
	飲料製備理論與實務(二) / Beverage Mixed & Drink Practice(II)	2	3			
	點心製作 / Dessert Fabrication	3	4			
	日本料理(二) / Practice of Japan Culinary (II)	3	4			
	分子調理學 / Molecular Cooking	2	2			
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2	
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising in the Hospitality Industry			2	2	
	宴會管理 / Catering and Special Events Management			2	2	
	團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4	
	休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2	
	烘焙學與實務(二) / Baking Theory and Practice(II)			3	4	
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2	
	就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking			2	2	
	新產品開發 / Develop New Product			3	4	
	小計	19	23	21	24	