

[附件四]-「105 課程規劃」進修部

一、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	(一)訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。 (二)強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。 (三)培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。 (四)陶冶學生具備專業服務倫理。	
系所核心能力	(一)培養餐飲專業知能。 (二)培養旅館專業知能。 (三)培養學生外文溝通之能力。 (四)培養學生分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。 (五)培養專業創新發展之能力。 (六)培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 (七)尊重、關懷與接納多元文化。	
通識課程	(一)基礎核心課程	14 學分
	(二)博雅核心課程(各領域 4 學分)	6 學分
	(三)博雅深化課程(各領域 2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程	4 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修	17 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	28 學分
	小計	98 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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程)。 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：如下表一所示。 4. 畢業學分：通識必修 18 學分，通識選修 12 學分，院專業必修 17，專業必修 53 學分，專業選修 28 學分，共 128 學分。 		
經 100 學年度第 2 學期		系務會議會議 101 年 4 月 18 日通過

經 100 學年度第 2 學期	休閒學院院級課程委員會 101 年 5 月 14 日通過
經 100 學年度第 2 學期	校級課程委員會 101 年 07 月 10 日通過
經 100 學年度第 2 學期	教務會議 101 年 07 月 31 日通過
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	校級課程委員會 102 年 7 月 25 日通過
經 102 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 103 年 02 月 06 日通過
經 102 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 103 年 04 月 16 日通過
經 102 學年度第 2 學期	系務會議 103 年 04 月 16 日通過
經 102 學年度第 2 學期	休閒學院院課程委員會會議 103 年 05 月 6 日通過
經 102 學年度第 2 學期	校級課程委員會 103 年 7 月 18 日通過 2
經 103 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 103 年 12 月 24 日通過
經 104 學年度第 2 學期	系課程委員會 105 年 4 月 27 日通過
經 104 學年度第 2 學期	系務會議 105 年 5 月 11 日通過

二、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	模組課程
		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			院指派				
	管理學 / Management			3	3	院指派				
	小計	3	3	3	3					
專業必修	咖啡調製 / Coffee Art	2	2			鍾佩芬 林儒蘊				
	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2			楊小淇 孫藝玫				
	旅館概論 / Introduction to Hotel and Lodging Industry			2	2	林宜樺				
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2	楊小淇				
	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		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院必修	經濟學 / Economics	3	3			院指派				
	統計學 / Statistics			3	3	院指派				
	會計學 / Accounting			3	3	院指派				
	小計	3	3	6	6					
專業必修	餐飲概論 / Introduction to Food Service Industry	2	2			周嵐瑩				
	基礎中餐烹飪學與實務 / Basic Chinese Culinary Theory and Practice	3	4			吳怡德 楊國欣				
	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	楊小淇				
	小計	5	6	4	4					

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	模組課程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院必修	企業倫理 / Business Ethics	2	2							
	小計	2	2							
專業必修	基礎餐旅英文 / Basic English for Hospitality	2	2			孫藝玫				
	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3							
	基礎烘焙學與實務 / Basic Baking Theory and Practice	3	4			楊國欣				
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2			林宜樺 蘇智鈴				
	基礎飲料製備理論與實務 / Basic Beverage Mixed & Drink Practice	2	3			鍾佩芬 林儒蘊				
	西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4	蔡昱維				
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3	蘇智鈴				
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality			2	2	李建祈 賴朝煌				
	餐旅消費者心理與行為 / Psychology and Control & Analysis			2	2	蘇智鈴 林儒蘊				
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2	孫藝玫				
	小計	11	14	11	13					
專業選修	基礎餐旅日文 / Basic Hospitality Japanese	2	2			楊山明				
	飲食文化 / Food Culture	2	2			周嵐瑩				
	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2			林芳忠				
	調味學 / Food Seasoning	2	2			孫藝玫				
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2	鍾佩芬 林儒蘊				
	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					
	進階餐旅日文 / Advanced Hospitality Japanese			2	2	楊山明				
	台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing			3	4	吳怡德				
	基礎日本料理 / Fundamentals for Japanese Cuisine			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		對應教師	雙主修	輔系	學分 學程	模組 課程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數					
專業 必修	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing	2	2			蘇智鈴 林宜樺				
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis	2	2			李建祈				
	餐旅資訊管理系統 / Hospitality Management Information System	2	2			李明靜				
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Planning and Management	2	2			蔡昱為 王育民				
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	周嵐瑩 李明靜				
	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	林宜樺				
	小 計	8	8	6	6					
專業 選修	公共關係管理 / Public Relations Management	2	2			林芳忠				
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2			林宜樺				
	進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Chinese Cuisine Practice	3	4			吳怡德 楊國欣				
	進階飲料製備理論與實務 / Advanced Beverage Mixed &	2	3			鍾佩芬				

Drink Practice					林儒蘊				
點心製作 / Dessert Making	3	4			吳怡德				
進階日本料理 / Advanced Japanese Cuisine Practice	3	4							
餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2	林儒蘊				
餐旅連鎖事業管理 / Franchising Management for Hospitality Industry			2	2	林儒蘊				
宴會管理 / Banquet Management			2	2	張桂秋				
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					
進階烘焙學與實務 / Advanced Baking Theory and Practice			3	4	楊國欣 吳怡德				
電子商務 / Electronic Commerce			2	2	李明靜				
就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking			2	2	各導師				
新產品開發 / Develop New Product			3	4					
小計	15	19	21	24					