

# 109 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

**「109 學年度大學日間學制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	■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	依通識教育中心課程規劃規定修習	
	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
	專業必修	54/49 學分 (說明一)
	專業選修 (含學院選修：大學入門、職場倫理與溝通)	24/29 學分 (說明一)
	小計	87 學分
自由選修課程	<b>自由選修</b> ：可為他系入門之課程(由他系課程選擇)，或是本系進階之課程(由本系教師開設)。 <b>學分學程</b> ：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】	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、系核心專業必修(選校外實習(一)者)54 學分/(選專題研究)49 學分、專業選修(選校外實習者)24 學分/(選專題研究)(含學院選修)29 學分，自由選修 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)為廚藝菁英專業選修學程，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)為餐飲服務專業選修學程，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)為創業與經營管理選修專業學程，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程，畢業時即授予該專業選修學程證明書。

六、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」。

七、依據本校「台灣首府大學學術倫理教育課程實施要點」之規定，應修習學術倫理教育課程。本學系學生若未能於畢業前取得「學術倫理教育課程」修課證書者，得以修習「大學入門」課程作為替代方案。

八、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。

九、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、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 108 學年度第 2 學期 第二次系課程委員會會議 109 年 3 月 25 日通過

經 108 學年度第 2 學期 餐旅管理學院第二次院課程委員會會議 109 年 5 月 7 日通過

經 108 學年度第 2 學期 第三次校課程委員會會議 109 年 6 月 4 日通過

經 108 學年度第 2 學期 第三次教務會議 109 年 7 月 2 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		雙主修	輔系
		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	2	2				
	小計	5	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	3	3			✓	✓
	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	7	9	6	8		
業選修 廚藝菁英專	食材認識與介紹 / Introduction of Food Ingredients	2	2				
	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 營管理專 創業與經	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		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
院必修	經濟學 / Economics	3	3				
院選修	職場倫理與溝通/Ethics and Communication in the Workplace			2	2		
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
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			3	3	✓	
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2	✓	
	餐旅服務 / Food Service and Houspkeeping Management: Theory and Practice			2	3	✓	✓
	<b>小計</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>8</b>		
共同選修	餐旅日文/ Japanese for Hospitality	2	2				
	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				
	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		
專業選修 餐飲服務	人際溝通 / Interpersonal Communications	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		
創業與經營管理組專業 選修	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		雙主修	輔系
		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			2	2	✓	
	專題製作(一) / Independent Study (I) (未修校外實習(一)者必修; 詳見畢業資格條件第一點)			2	2		
	<b>小 計</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4/6</b>	<b>4/6</b>		
廚藝菁英專業選修	日本料理 / Practice of Japan Culinary	3	4				
	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		雙主修	輔系
		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)	9					
	專題製作(二) / Independent Study (II) (未修校外實習(一)者必修; 詳見畢業資格條件第一點)	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	9/2	/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	
選 修	務 專 業 餐 飲 服	會展規劃與管理/ Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management			2	2	
創 業 與 經 營 管 理 組 專 業 選 修		餐旅產品設計與規劃 / Design and Planning for Hospitality Products			2	2	
	小 計			13	14		



# 109 學年度餐旅管理學系

## 進修學制課程規劃

### 「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

**「109學年度進修學制課程規劃基本資料表」**

**一、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	□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	依通識教育中心課程規劃規定修習	
	小計	32學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	34 學分
	小計	96 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)。 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：通識課程 32 學分，院專業必修 9學分，系專業必修 53 學分，系專業選修 34 學分，共 128 學分。		

經 108 學年度第 2 學期	第二次系課程委員會會議	109 年 3 月 25 日通過
經 108 學年度第 2 學期	餐旅管理學院第二次院課程委員會會議	109 年 5 月 7 日通過
經 108 學年度第 2 學期	第三次校級課程委員會	109 年 6 月 4 日通過
經 108 學年度第 2 學期	第三次教務會議	109 年 7 月 2 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	
		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
	小 計	3	3	3	3
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	
		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	餐飲概論 / Introduction to Food Service Industry	2	2		
	基礎中餐製備實務 / Basic Chinese Culinary Theory and Practice	3	4		
	基礎餐旅英文 / Basic English for Hospitality	2	2		
	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
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2

	小 計	7	8	6	6
專業選修	飲食文化 / Food Culture	2	2		
	人際溝通 / Interpersonal Communications	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
	休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2
	小 計	4	4	6	6

### 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下	
		學分數	上課時數	學分數	上課時數
專業必修	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		
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2		
	基礎飲料製備理論與實務/ Basic Beverage Mixed & Drink Practice	2	3		
	基礎西餐製備實務 Basic Techniques of Western Food			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
	<b>小計</b>		<b>9</b>	<b>12</b>	<b>9</b>
專業選修	基礎餐旅日文 / Basic Hospitality Japanese	2	2		
	調味學 / Food Seasoning	2	2		
	餐旅品牌管理 /Brand Management of Hospitality	2	2		
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising Management for	2	2		
	進階餐旅日文 / Advanced Hospitality Japanese			2	2
	休閒渡假村與俱樂部管理 / Resort and Club Management			2	2
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2
	台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing			3	4
	日本料理 / Fundamentals for Japanese Cuisine			3	4
<b>小計</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

### 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下	
		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		
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Financial Analysis and Cost Control	2	2		
	餐旅資訊管理系統 / Hospitality Management Information System	2	2		
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Planning and Management	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
	<b>小 計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
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		
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production	3	4		
	進階飲料製備理論與實務 / Advanced Beverage Mixed & Drink Practice	2	3		
	點心製作 / Dessert Making	3	4		

宴會管理 / Banquet Management			2	2
團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4
進階烘焙學與實務/Advanced Baking Theory and Practice			3	4
就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job			2	2
新產品開發 / Develop New Product			3	4
進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production			3	4
<b>小計</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>20</b>