

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
	小 計	9	12	9	11
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
小 計	8	8	12	14	

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
	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		
	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
小計	12	15	16	20