

110 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 |

「110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 | <input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 | <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.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 | (一)培養餐旅顧客服務能力和態度 (二)提升學生職場溝通之能力 (三)培養具備餐飲專業知能 (四)培養旅館專業知能 (五)培養學生具備餐旅創業能力 (六)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109學年度第2學期 | 第一次系課程委員會會議110年03月18日通過 | |
| 經109學年度第2學期 | 餐旅管理學院第二次院課程委員會會議 110年05月13日通過 | |
| 經109學年度第2學期 | 第一次校課程委員會會議 110年07月14日通過 | |
| 經109學年度第2學期 | 第三次教務會議110年07月22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 | | |
| | 經濟學/ Economics | | | 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 | 程式設計概論/ Introduction to Computer Programming | 3 | 3 | | |
| | 小 計 | 3 | 3 | | |
| 專 業 必 修 | 餐飲概論/ Introduction to Food & Beverage Industry | 2 | 2 | | |
| | 基礎中餐製備實務/ Basic Chinese Culinary Theory and Practice | 3 | 4 | | |
| | 餐旅英文/ 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 |
| | 營養學概論/ Introduction of Nutrition | | | 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/ Knowledge and Connoisseurship of Wine | | | 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 / International Etiquette | 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 / Management of Food and Beverage Chain Enterprises | 2 | 2 | | |
| | 台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing | 3 | 4 | | |
| | 電子商務 / Electronic Commerce | | | 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 |
| | 異國料理 / Practices of Exotic Culinary | | | 3 | 4 |
| 小計 | 11 | 12 | 9 | 10 | |

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 |
| | 餐旅產品設計與規劃/ 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 | | |
| | 進階中餐烹飪學與實務/ Advanced Techniques of Chinese 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 Seeking | | | 2 | 2 |
| 新產品開發/ Develop New Product | | | 3 | 4 |
| 小 計 | 12 | 15 | 13 | 16 |